16 R

<36613520050019
<36613520050019
Bayer. Staatsbibliothek

Oec 703.

Oeconomica. De re culinaria
515.

~~Oec. Dom. n. 111.~~

R.

Die
Geſchäffte
der
Hausmutter
in der
Geſinde- und Herrſchaftsküche

vom

Verfaſſer der H. M.

Erſter Band.

Leipzig
bey Johann Friedrich Junius.
1791.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorbericht.

Manche Beſitzer oder Beſitzerinnen der Hausmutter haben die zwey erſten Bände derſelben ihren Hausjungfern, Küchenmädchen oder Köchinnen zu ihrer Nachrichtung in die Hände, oder wohl gar in die Küche mitgegeben. Es hat daher geſchehen müſſen, daß ſolche Bände, als beſchmutzt oder abgenutzt, ſodann nicht wieder in die Bibliothek haben eingeſtellet werden können.

Andere, weniger Vermögende, haben im Ankaufe der H. M. über die gedachten zwey Bände nicht hinausgehen können oder wollen; und vielleicht Mehrere werden, als Beſitzer ſämmtlicher Bände der erſten Ausgaben, nur noch die zwey erſten Bände, ihrer vielen neuen Zuſätze halber, nachkaufen wollen; welchen allen zu dienen der Verleger den Entſchluß nehmen müſſen, dieſe zwey Bände unter dem ihnen vorgeſetzten Titel beſonders abdrucken zu laſſen. Ich wünſche, daß der Gebrauch hievon zu vielem Nutzen des Hausweſens überall gereichen möge!

Der Verfaſſer.

Des

Des
Erſten Bandes
Erſter Theil,
die Geſchäffte der Hausmutter in der Geſindeküche darſtellend.

Einleitung
in
die Geſchäffte der Hausmutter in der Geſindeküche.

Die Küche iſt bey einer jungen angehenden Hausmutter immer der erſte Auftritt, wo ſie ſo fort ihre Geſchicklichkeit muß ſehen laſſen. Sie bleibt immer der Ort, wo ſie die ganze Zeit ihrer Hauswirthſchaft hindurch ihre Thätigkeit beweiſen muß. Und ſie iſt endlich auch die Werkſtätte, in der die Hausmutter ihre meiſten und täglichen Bemühungen, zur Erhaltung des ganzen Hausweſens, anwenden muß. Man muß eſſen um zu leben, und man will nicht alle Tage einerley eſſen. Die Bereitung ſo mancherley Speiſen, in gewiſſer Maaße und Ordnung, erfordert ſowohl Wiſſenſchaft, als Uebung.

Es kommen zuweilen Frauensperſonen, bey ſehr wenigen Jahren und Erfahrung, in die Hauswirthſchaft, die ſich daher noch gar wenig in der Küche umge-

umgeſehen, und deren Müttern es noch immer Zeit genug dünkete, die Töchter unter ihrer künftigen Anführung und Aufſicht zu üben. Allein, die Liebe bindet ſich eben nicht an die ſpätern Jahre, und es öffnet ſich vielmals eine ſehr frühzeitige anſtändige Gelegenheit, eine Tochter gut an den Mann zu bringen. So ward denn auf einmal eine Hausmutter, die keine Küchenwiſſenſchaft unter ihrem Eingebrachten, oder Mitgabe, aufzuweiſen hat.

Vielmals giebt es zu zärtliche Mütter, welche dem Töchtergen, wie man ſaget, nur Küſſen unterlegen, ſie nicht aus der Stube laſſen, um Hand an Küchen- und Hausgeſchäffte zu legen, und wollen ſie doch nicht unverheirathet laſſen. Sie heirathen, können aber doch nicht, durch Unthätigkeit im Eheſtande, das Hausweſen erhalten, beſſern und ſelbigem vorſtehen.

Sehr oft müſſen die Töchter nur lernen weiblichen Putz machen, oder ſie kommen der ihnen gehaltenen Franzöſinn, oder deutſchen Mademoiſelle, nicht von der Seite; und dachten nur die erſten Tage nach der Hochzeit daran, daß ſie Hausmütter geworden, die, wenn ſie ſelbſt zwar nicht Hand anlegen dürfen, doch der Küche vorſtehen, und Schaden und Vortheile gegen einander in derſelben abwägen und beurtheilen ſollen.

So iſt es auch nichts ſeltenes, daß Töchter in ihren jüngern Jahren ſich nicht bedünken laſſen, wie ſie wenigſtens dereinſt in einer von der väterlichen Haushaltung unterſchiedenen Wirthſchaft ſich würden mit der Geſindeſpeiſung befaſſen dürfen. Und doch füget es ſich wohl, daß die junge Schöne einem Geliebten die Hand giebt, deſſen Stand und Beruf mit einer weitläuftigen Hauswirthſchaft verknüpfet iſt. Wo ſoll nun auf einmal das Geſchick herkommen, eine

Kunſt

Kunſt auszuüben, die man niemals gelernet hat, oder lernen wollen?

Eine aus dieſen und noch mehrern Urſachen ſo unwiſſend gebliebene Hausmutter iſt nun freylich übel daran, indem Künſte und Wiſſenſchaften, ihre Verſäumniß oder Verachtung, zu ſeiner Zeit den Unwiſſenden theuer genug entgelten laſſen. Entweder ſchämet ſich eine verſäumte Hausmutter, bey guten Freundinnen, wenn ſie deren hat oder haben kann, Nachfrage zu halten, und bey ihnen noch in die Schule zu gehen, und verbirget vor der Welt, ſo viel möglich, ihre Unerfahrenheit; oder ſie ſetzet den Kopf auf, und unbeſorgt: ob das Unterſte zu oberſt, und das Oberſte zu unterſt gekehret werde, obs Schaden oder Vortheil ſtiften könne? fällt ſie in das Sonderbare, und bleibt wohl Zeitlebens, zum Leiden des Hausvaters und der Hausgenoſſen, daran hängen.

Aber die biegſame und gelehrige, in der Jugend verwahrloſet geweſene, Hausmutter wird, bey ihrem beſten Willen, tauſend Fehltritte begehen. Denn bald wird ſie in der Geſindeſpeiſung zu wenig, bald zu viel thun. Im erſten Falle macht ſie das Geſinde, wo nicht laut murrend, doch heimlich unzufrieden. Im andern Falle aber bringt ſie ſich um ihre Achtung bey dem Geſinde, wenn ſie ſelbigem Herrentractamente vorſetzet. Die Hausgenoſſen vermeynen alsbald eine gute einfältige Frau gefunden zu haben, mit der ſich alles machen läßt; oder ſie ſehen ſie als eine Leichtſinnige und Verſchwenderin an, und dienen ihr als einer ſolchen mit ſo mäßigen Arbeiten, wie ſie ſich zu ſolcher Idee paſſen. Man muß überall Haushaltungen kennen und zu nennen wiſſen, die blos deshalb ſo ſehr in Verfall und Unordnung gerathen, weil die Hausmutter ihre Geſchäffte in der Küche nicht verſtanden hat. Dieſes Unglück betrifft vornehmlich eine gewiſſe Klaſſe

des Mittelſtandes, in welcher der Hausvater ſeine nur mäßigen Einkünfte daran ſetzen, und noch wohl oben drein Schulden machen muß; weil ſeine Gattin das Ihrige in der Küche nicht rechtſchaffen thun kann oder will. Daher ſchreyet man über die ganze Wirthſchaft, und wünſchet ihrer auf eine oder andere Art los zu werden.

Man muß es überhaupt wiſſen, daß die Hausmutter ihre rechte **Meiſterſchaft** ſowohl in der Geſinde- als herrſchaftlichen Küche beweiſen ſolle. Sie kann daher zu keiner Zeit zu viel Küchenwiſſenſchaft haben, oder zu erlangen ſuchen; wenn ſie bedenken will, daß ihre eigne erlangte Fertigkeit ſowohl ihr ſelbſt ein tägliches Wohlleben aus einer gründlichen Zufriedenheit mit ſich ſelbſt, als Freude über den, von ihr immer mehr zu verſchaffenden, Zuwachs des häuslichen Vermögens, bereiten müſſe.

In der gegenwärtigen Beſchreibung der hausmütterlichen Geſchäffte in der Geſindeküche habe ich ein ſolches Ideal nehmen müſſen, wornach man gar leicht an allen Orten ſeine Küche wird einrichten können. Man pfleget die Aecker, in Anſehung ihrer Güte und daraus entſtehenden Ertrages, gemeiniglich nur in drey Klaſſen, obgleich weit mehrere gemacht werden könnten, einzutheilen. In gute, mittlere und geringe. Auf gleiche Weiſe, um nicht zu weitläuftig zu werden, habe ich die Geſindeſpeiſung darnach angegeben, weil es bekannt iſt, daß man in guten Kornländern das Geſinde beſſer, als in ſchlechten, ſpeiſet. Man laſſe ſich, wenn man nicht zur Stelle geweſen, nur von andern erzählen, wie gut das Geſinde ißt, wo der Boden zum ſechsten bis achten Körnerertrag angeſchlagen wird; und vergleiche dagegen die Speiſung des Geſindes in Gegenden, die etwa das zweyte Korn, oder wenig mehr, im Ertrage herausbringen. Giebt es nicht

ſolche

ſolche Gegenden, wo der gemeine Mann auf dem Lande im ganzen Jahre kaum dreymal Fleiſch zu eſſen bekömmt? Die Sache hat auch ihren Grund. Denn gute Kornländer erfodern ſchon mehr und ſchwerere Arbeit. Daher iſt es nicht unbillig, daß daſelbſt das Geſinde auch beſſer gehalten werde. Zudem iſt es der Erfahrung ganz gemäß, daß beſſer genährte Menſchen auch beſſer arbeiten können. Ich habe zur Aerndtezeit in ſchlechten Ländern, wo das Geſinde kaum zweymal Butter in der Woche, viel weniger Fleiſch, zu eſſen bekömmt, die Arbeit geſehen, und gefunden: daß in guten Ländern gut ſpeiſende Arbeitsleute noch einmal ſo viel erarbeiten können.

Ich habe in meiner Anweiſung zur Geſindeſpeiſung bey allen Speiſen angezeiget, ob? und wie ſie? in guten, mittlern und geringen Ländern, gegeben werden. Die Wirthinnen nun, die ſich dieſer Anweiſung bedienen, müſſen es wiſſen, unter welche Klaſſe ſie ihren Wohnort zu rechnen haben. Aber dieſes wird noch nicht genug ſeyn. Sie müſſen weiter überlegen, oder nachfragen, ob nicht, nachdem ſie ihre Klaſſe gefunden haben, in einer oder der andern Art das Eſſen zu bereiten, etwa mehr oder weniger geſchehen müſſe. Thut ſie dieſes, ſo wird ſie den gegenwärtigen Unterricht aufs beſte nutzen können, ob ſie gleich nicht ſehr fehlen würde, wenn ſie dem Buchſtaben dieſer Vorſchrift einzig und allein nachgienge.

Hiernächſt muß auch die Ordnung in den zu gebenden Speiſen in Acht genommen werden. Es müſſen nicht Mittagsſpeiſen mit Abendſpeiſen verwechſelt werden. So iſt auch ein Unterſchied zwiſchen **Sonn- Feſttags- und Aerndteſpeiſen** und zwiſchen **Alltagsſpeiſen** wohl zu merken. Es zeiget von einer unordentlichen Haushaltung, wenn jedes Eſſen, ohne Anſehen der Zeit, gewählet und verſpeiſet wird. Es iſt

daher nothwendig geweſen, in dieſer Anweiſung die Zeitordnung, in Anſehung der zu kochenden Speiſen, zu bemerken.

So ſehr es uns bey der Viehzucht um geſunde Thiere zu thun iſt, ſo viel mehr iſt auch in der Küche auf die Geſundheit des Geſindes, ohne das wir unſere Haus- und Feldarbeiten nicht beſtreiten können, Bedacht zu nehmen. Unſer eigner Vortheil verbindet uns dazu. Und das Chriſtenthum erheiſchet von uns Menſchenliebe, die uns gebietet, unſerm Nächſten an ſeinem Leibe keinen Schaden noch Leid zu thun. Es wird daher in dieſer Anweiſung auch gelehret werden, wie ſchädliche Naturalien und undienliche Zubereitungsarten der Speiſen vermieden werden ſollen.

Endlich ſoll auch ein nach den zwölf Monathen eingerichtetes Verzeichniß hinzugefüget werden, woraus die Hausmutter erſehen kann, wie ſie die zubereitende Speiſen wirthſchaftlich zu wählen, beſonders aber ſich ſo einzurichten habe, daß Zeit- und Dauerſpeiſen zu rechter Zeit gegeben, und letztere geſparet, und durchaus nicht verthan werden; wenn man mit Zeitſpeiſen, das iſt, mit nicht daurenden Speiſen, noch den Tiſch beſetzen kann: als woraus großer Schade und Unordnung im Hauſe entſtehen müßte. Eine Berechnung des bey der Geſindekoſt jährlich anzulegenden Aufwandes wird den Schluß machen, da es in mehr als einer Abſicht nützlich iſt, ſeinen Ueberſchlag machen zu können.

Wird nun eine Hauswirthin den vorangeſetzten allgemeinen Vorerinnerungen und Regeln ſowohl, als dem darauf folgenden beſondern Küchenunterrichte folgen: ſo wird ſie ſich gar wohl zu einer guten Hausmutter ausbilden, und ſich um das Wohl ihres Hauſes aufs beſte verdient machen können.

Allge-

Allgemeine Regeln,

welche bey der Zubereitung und Darreichung der Geſindekoſt zu beobachten.

1) Reinlichkeit.

Eine Haupteigenſchaft guter Hausmütter iſt die Reinlichkeit, welche allen ihren Geſchäfften eine gewiſſe Eleganz verſchaffen muß. Mit einem entſchiedenen Geſchmacke an Sauberkeit erhalten ſie ſich am richtigſten bey dem Hausvater und den Hausgenoſſen in Achtung. Jene kluge Mutter gab ihren Töchtern unter andern auch dieſe vortreffliche Lehre, für ihr künftiges eheliches und zugleich hausmütterliches Leben: Kochet dem Geſinde das Eſſen ſo reinlich, daß ihr und eure Ehegatten allenfalls auch miteſſen könnet.

Es iſt daher ein nicht zu verzeihender Fehler, wenn die Hausmutter bey der Zubereitung und Darreichung der Geſindekoſt Schmutz und Unfläthereyen nicht vermeidet. Raupen, Schnecken, Gewürme unter Sallat und Kohl, oder Waſchlappen, Windeln, und dergleichen Unrath in den Küchengefäßen zu dulden und, aus Gleichgültigkeit gegen Sauberkeit und Unſauberkeit, unter die Geſindeſpeiſen kommen zu laſſen: kann doch manchem Dienſtbothen Eckel und Widerwillen erregen.

Die Liebe zur Reinlichkeit, welche bey der Hausmutter von dem Geſinde erkannt wird, muß demſelben ein großes Vertrauen gegen die Gebieterin einflößen, und ihm ein gewiſſes mütterliches Wohlwollen bemerken laſſen, wodurch die Rohheit mancher Menſchen vom Pöbel bezwungen werden kann. Tölpelhafte Knechte und Mägde werden immer bleiben was ſie ſind, wenn ſie von der Unelegang ihrer Hausmutter, zur Annehmung feinerer Sitten, keine Lenkung erhalten.

Es iſt in der That Verdienſt um die unterſte Klaſſe der Menſchen, daß Hausmütter des Mittelſtandes den Geſchmack an Reinlichkeit immer ausgebreiteter machen. Ich glaube, unſer Vaterland hat dadurch ſchon viel gewonnen. In dieſem Jahrhunderte hat das gemeine Volk Reinlichkeit in Kleidern und Wäſche, wie auch in der Art zu eſſen, mehr als vorhin, angenommen. Die Peſten, wie ich glaube, ſind daher unter uns nur noch dem Namen nach bekannt. Auch andere epidemiſche Krankheiten ſind nicht mehr ſo tödtend. Die Fleckfieber und Ruhren raffen nicht mehr ſo viel Menſchen hinweg, wenn ſie da ſind, ſie kommen auch nicht mehr ſo häufig zum Vorſcheine, als vor dieſem.

Jede reinliche Hausmutter iſt daher eine Patriotin, indem ſie in ihrem Zirkel die Volksmenge befördert. Die Population aber zu begünſtigen, iſt auch eignes Intereſſe. Denn unſre deutſchen Länder können noch beynahe ein Fünftheil Menſchen mehr ernähren; weil unſre Ackerproducte die meiſte Zeit zu wohlfeil ſind, und nicht genug Conſumtion vorhanden iſt. So müßten auch ſolcher Producte noch weit mehr dem deutſchen Boden abgewonnen werden, wenn die vermehrte Volksmenge mehr Dienſtbothen hervorbrächte. Denn daß es daran fehlet, beweiſt das von Jahr

zu

zu Jahr ſteigende Geſindelohn, nebſt den immer gröſſer werdenden Klagen über die Rohheit des Geſindes. Dieſes letztere würde den Augenblick aufhören, wenn eine Wahl unter einer gröſſern Menge ſtatt fände. Gegenwärtig findet der muthwilligſte Dienſtbothe immer noch ſeinen Herrn. Dieſes Unterkommen mit dem ſchlimmſten Herzen verdirbt das rohe Geſinde noch mehr, es denket daher nicht an Beſſerung, und es findet folglich bis itzt noch nicht Nacheiferung im Guten genug unter dem Geſinde ſtatt.

Nicht nur ſchön und muſterhaft iſt es, bey der Zubereitung der Speiſen die Unſauberkeit zu verabſcheuen; ſondern ſie muß auch von dem Tiſche ſelbſt verwieſen ſeyn. Es kommen nicht unabgewaſchene Schüſſeln und Tellern auf den Tiſch! Keine zerlumpte Hadern ſeyen Tiſchtücher! Alle Sonntage müſſe ein reines und unzerriſſenes den Tiſch zieren, nachdem das von der vorigen Woche ſchwarz gewordene Tiſchtuch weggenommen, und zu dem andern ſchwarzen Zeuge hingeleget worden! Eben ſo müſſen die Knechte des Sonntags ihr neues Handtuch, ſo wie die Mägde in der Küche, empfangen! Kein Dienſtbothe komme mit ungewaſchenen Händen zu Tiſche, und errege den andern Eckel! Iſt einer oder der andre in der Erziehung zum ſäuiſchen Weſen verwahrloſet worden, ſo erinnere die Hausmutter ihn ein und das anderemal! Erfolget keine Beſſerung, ſo gebe man dem unleidlichen Menſchen den Abſchied zu ſeiner Zeit, und verſtatte nicht, daß die ganze Tiſchgeſellſchaft, wie die Heerde durch ein räudiges Schaf, verdorben werde.

Noch wünſchte ich, daß ein ungemein eckelhafter Uebelſtand, wie bey Tiſche, alſo auch überhaupt zu aller Zeit, bey dem gemeinen Manne abgeſchaffet würde, und jede am Nationalwohl arbeitende Hausmutter das Ihrige dabey thun möchte. Nämlich: daß das Geſinde

de den Rotz ſich nicht auf die Ermel, Schürze und Kleider wiſchen möchte! Jener Landgeiſtliche, von Natur eckelhaft, trat eine Dorfpfarre mit Filialen an, und ward von den Filialpfarrkindern, wenn er Amts halber zu ihnen hinkommen mußte, nach altdeutſcher Art mit der Hand bewillkommet. Hier begegnete es ihm, daß ihm rotzigte Hände gegeben wurden. Er vermeinte ſich in etwas zu helfen, daß er beym Händegeben künftig ſeine Handſchuhe nicht abzog. Da aber auch dieſe eben ſo ſichtbare Spuren des Eckels vom Händegeben an ſich behielten, und der Pfarrer ſo gut nicht ſalariret war, um ſich alle Sonntage neue Handſchuhe anzuſchaffen, aber doch dem eingeführten Gebrauche der altdeutſchen Redlichkeit nicht den Abſchied geben konnte oder wollte: ſo beſann er ſich kurz und gut, dieſe Unreinlichkeit in der erſten Quelle zu verſtopfen. Er gieng in die Schule, und redete die Schuljugend alſo an: Kinder! ich ſehe, daß eure Ermel und andre Kleidungsſtücken von Rotz blinkern. Dieſes iſt eine reinlich erzogenen Leuten ſehr eckelhafte Sache, die euch Spott und Verachtung zuzieht. Bittet eure Aeltern, daß ſie, wenigſtens von den alten abgelegten Hemden, euch noch Schnupftücher machen, und euch alle Woche ein neues Schnupftuch, wenn ihr aber den Schnupfen habt, noch öfter welche in die Taſche geben können. Auf dieſe Weiſe ſollet ihr mir und eurem Schulmeiſter gefallen, und dieſer wird mir, am Ende jedes Monaths, die ſchmutzigen Kinder bey meinem Schulbeſuche nennen, die ohne Schnupftücher in die Schule kommen. Dem Schulmeiſter war gar ſehr mit der Einführung dieſes Reinlichkeitsmittels gedienet, er hielt darauf, und keine Kinder waren mehr ohne Schnupftüchern. Die Aeltern nahmen ſich hiervon auch gar bald ihre Lection, und merkten, daß um, wie man ſaget, den Müller zu ſchlagen, auf

den

den Sack ſey geklopfet worden. Hiermit hatte der Geiſtliche nun einen ſo guten Ton in ſeinem Kirchſpiele angegeben, daß Reinlichkeit der herrſchende Geſchmack ward, und die Wirthinnen kamen in ſo guten Ruf bäuerlicher Eleganz, daß die benachbarten Städte am liebſten ihre Butter und Käſe von ſo reinlichen Leuten nahmen. Auf gleiche Weiſe könnten andere Landgeiſtliche den Hausmüttern, zur Ausmuſterung alles Schmutzes in ihrem Kirchſpiele, die Hand bieten, und wenns auch nur um des einzigen Nutzens willen seyn ſollte, überall reinliche und zuverläßige Butter und Käſe zu finden. Es wird manchen unter dieſen Geiſtlichen noch erinnerlich ſeyn, daß, da die Seuchen einſt in Deutſchland das Vieh ſo aufgeräumet, und daher einen Buttermangel verurſachet hatten, von den Kaufleuten aber Irrländiſche Butter war eingeführet worden, dieſe bald zum Eckel ward, weil vieler Schmutz und Unrath darinnen gefunden ward; wie ſich denn auch viele den holländiſchen Käſe dadurch vereckelt haben, daß ihnen mancher zu Handen gekommen, von denen kein Schnitt getrennet werden konnte, ohne Thier- und lange Menſchenhaare darinnen zu finden.

2) Ordnung in der Tageszeit zum Eſſen.

In ordentlichen Häuſern und Wirthſchaften ſind geſetzte Tageszeiten, des Morgends, Mittags und Abends, an denen das Geſinde ſein Eſſen bereit finden muß. Dieſe Tageszeit iſt nicht in allen Jahreszeiten und Orten eine und eben dieſelbe. Wenn z. E. im Sommer das Morgenbrod um 6 Uhr gegeſſen wird, ſo geſchieht dieſes im Winter um 7 Uhr. Das Mittagsbrod pfleget ſich nach dem Abſtand der Tageszeit von dem frühern oder ſpätern Morgenbrodte zu

richten. Wie es nun jeden Orts eingeführet iſt, da muß das Geſindeeſſen auch fertig ſeyn.

Wenn in der Küche eine beſondere Küchenmagd, Ausgeberin oder Köchin, gehalten wird, ſo werden dieſelben ſich ſo einrichten können, damit das Geſinde und Domeſtiquen ihr Eſſen zu rechter Zeit finden können. Manche Hausmütter im Mittelſtande aber, durch deren, oder ihrer Töchter Hand, die meiſten Küchengeſchäffte gehen, laſſen es öfters gar ſehr an der Pünctlichkeit fehlen, und wollen, daß das Geſinde mit dem Warten aufs Eſſen ſich nach ihrer völligen Bequemlichkeit richten ſolle.

Gemeiniglich entſteht der Fehler, das Geſinde mit dem Eſſen über die Zeit aufzuhalten, aus dem Mangel der erforderten Küchenwiſſenſchaft. Das Bewußtſeyn deſſelben machet dann, daß dergleichen Hausmütter ſo ungern und ſpäte als möglich an ein ihnen nicht von Händen gehendes Geſchäffte denken. Sie haben wenig oder gar keine Diſpoſition im Kopfe, und werden daher immer von der Eſſenszeit zu frühzeitig übereilet.

Es verurſachet Schaden und Unordnung in der ganzen Wirthſchaft, wenn eine Hausmutter, in Anſehung des zu bereitenden Eſſens, ſich nicht in die Zeit ſchicken kann oder will. Das Geſinde verdauet gut, und wenn es ſeinen Hunger ſo lange hat leiden laſſen, ſo erholet ſich derſelbe, bey den ſpätern Mahlzeiten, deſto mehr wegen ſeines Wartens; und von heißhungerigen Leuten wird immer ſtärker gegeſſen, als von denen, die es deshalb weniger ſind, weil ſie zu rechter Zeit den Hunger ſtillen können. Das ſchlimmſte aber bey der ganzen Sache iſt dieſes, daß das Geſinde ſich dem Müßiggange oder Schlendrian, bey verſpäteten Mahlzeiten, überläßt, oder ſich denſelben angewöhnet. Denn die Leute hören, gleich den andern des Orts, auf

zu

zu arbeiten, wenn die Stunde der Mahlzeit da iſt. Sie finden aber keinen gedeckten Tiſch, ſie vereinzeln ſich, thun unter der Zeit nichts, eſſen ſpäter, fangen alſo auch ſpäter wiederum die Arbeit an. Sind es aber gewiſſe Arbeiten, die in gewiſſen geſetzten Stunden zu verrichten eingeführet ſind, ſo wird das Tagewerk nicht berichtiget, der Hausvater muß es dann, um ſeiner unordentlichen Hausmutter willen, ſo hingehen laſſen. Das Geſinde, nur in einem Stücke zum Nachlaß der Arbeit gewöhnet, treibt es immer weiter, und ſo geht dann für die Wirthſchaft Fleiß und Zeit verlohren.

Vielmals ſind Feld- und Hausarbeiten ſo beſchaffen, daß ſie, ohne abzuſetzen, ſollen vollendet werden, oder es kann ein und der andre Dienſtbothe länger ausbleiben müſſen. Es muß daher die Wirthin mit dem Hausvater inzeiten darüber Rückſprache halten, oder es dem Geſinde aufgeben, bereits des Morgens zu ſagen, daß es zum Mittagbrodte, um dieſer oder jener Urſache willen, werde ſpäter gelangen können. Eben ſo muß es, in Anſehung des Abendeſſens, ſchon des Mittags der Hausmutter bekannt werden, wenn es nöthig iſt, des Abends ſpäter zu eſſen.

Gewiſſe Geſchäffte können es machen, daß es um ihrent willen nöthig iſt, eine Mahlzeit geſchwinder, als ſonſt, zu vollenden. Die Hausmutter muß hiervon unterrichtet ſeyn, damit die Speiſen nicht brühend heiß zu Tiſche kommen. Denn wenn dieſes geſchieht, ſo wird die Mahlzeit verlängert, ſo wie ſie gegentheils verkürzet wird, wenn man, nach verſchlagenen Suppen oder andern Speiſen, geſchwinde forteſſen kann.

3) Ver-

3) Veränderung der Speiſen.

Die Veränderung der Speiſen muß einer fähigen Hausmutter gar keine Laſt ſeyn. Denn, da auf dem Lande die Erzeugniſſe der Natur und des Fleißes gar verſchieden ſind, in den Städten aber auf den Märkten, wie ſie fürs Geſinde ſeyn ſollen, leicht und wohlfeil zu haben ſind: ſo fehlet es ihr auf dem Lande ſo wenig als in der Stadt, gar nicht an mancherley Zuthaten, um heute dieſe, und morgen eine andere Suppe oder Speiſe zu bereiten. Die Einerleyheit ermüdet doch auch das Geſinde, und es hat ein natürliches Verlangen, allerley Speiſen zu genießen, darinnen eine kluge Hausmutter ohne allen Schaden ihm willfahren kann.

Wenn nur immer einerley Speiſen auf den Tiſch kommen, ſo ſchadet die Hausmutter ihrer eignen Reputation unter dem Geſinde. Es iſt auch nichts ſeltenes, daß das leichtfertige Dienſtvolk, um der Einerleyheit willen in der Koſt, dem Hausherrn oder der Hausfrau einen Spottnamen beyleget. Eine Frau vom Mittelſtande konnte oder wußte keine andere Suppe, als Mehlſuppe, zu kochen. Man nannte ſie ihres Orts ſchlechthin nur die Mehlſuppe. Ein Bauer, der die ganze Woche hindurch mit ſeinem Geſinde Sauerkohl aß, hieß unter dem Dienſtvolke überhaupt nur: der Sauerkohlbauer.

Ich weis wohl, wenn bey gewiſſen Herrſchaften Zwanggeſinde, oder Frohndiener, (Hofeleute) geſpeiſet werden, daß man da ſo wenig auf die Güte des Eſſens, als auf die Veränderung deſſelben, Rückſicht nimmt; ja es recht darauf anleget, daß dergleichen Leute durch ſchlechtes und unverändertes Eſſen ihres Lebens nicht recht froh ſeyn können. Allein, verliert man wohl im Grunde, wenn heute Kohl, morgen

Rüben, übermorgen Erbſen oder Grütze gekochet wird? Mehr Menſchlichkeit! Es iſt ohnehin der armen Bauern großer Verderb, wenn ihr Geſinde zwar zu Hofe geſpeiſet, aber ihm ſo wenig gutes als abgewechſeltes Eſſen gegeben wird; indem es ſolches ſtehen läßt, oder wegwirſt, und nachgehends zu Hauſe, bey dem Bauer, vor den Brodſchrank geht, und ſich da ſatt ißt.

Man redet hier noch nicht von der Veränderung der Speiſen, da ſolche als Feſt- Sonntags- Aerndte- Mittags- und Abendſpeiſen zu unterſcheiden ſind, und wovon bey jeder Speiſe, in dem Kapitel von der Zubereitung der Speiſen, allemal genauer und beſonderer Unterricht wird gegeben werden. Denn wenn in dieſer Rückſicht die Speiſen unverändert blieben, und z. E. Alltagsſpeiſen an Aerndtetagen für die Schnitter auf den Tiſch kämen, ſo würde die Hausmutter gar bald Feyerabend machen, und die Aerndteleute aus der Arbeit gehen wollen. Hier ſoll nur die Hausmutter vor der Einerleyheit in der Geſindeſpeiſung, an gemeinen oder Werkeltagen, gewarnet werden. Denn wenn kein anderer Schade daraus entſtünde, ſo wäre es doch dieſer: daß, gegen Ende des Jahres, das ermüdete Geſinde nicht bleiben, und ſich auf ein folgendes Jahr nicht wieder bey ſolcher Herrſchaft vermiethen will. Und iſt eine Hausmutter erſt wegen dieſes Puncts im übeln Rufe, ſo hat es, bey dem Mangel des Ueberfluſſes an Dienſtvolke, alle Noth, gutes Geſinde wieder zu finden. Man muß dann gemeiniglich nehmen, was andere Herrſchaften nicht gewollt. Das heißt: man muß ſich gefallen laſſen, das allerſchlechteſte Dienſtvolk zu nehmen; wenn es anders noch beſſer iſt, lieber etwas, als gar nichts, zu haben.

4) Wie neue Speiſen einzuführen?

Ein groſser Monarch wollte in einer gewiſſen Provinz eine vorhin dem Landvolke unbekannte Garten- oder Feldfrucht zur Speiſung einführen, wozu es ſich, durch öffentliche Ermunterungen, nicht bequemen, ſondern bey den väterlichen Speiſen allein bleiben wollte. Er nahm gar nicht ſeinen Weg zu Prämien, um den Eigenſinn zu bezwingen. Er überlies es einem ſeiner angeſehenſten Günſtlinge, das Volk zum Ziel zu führen. Dieſer reiſte dahin, lies durch eine Dorfherrſchaft eine Mahlzeit auf einem Sale anrichten, wozu Bauern mit gebeten wurden. Der Günſtling und die Dorfherrſchaft lieſsen eine Schüſſel, und dieſes waren die nun überall bekannten und beliebten Ertüffeln, auf die Tafel bringen, die mit ihren Schalen ganz gekocht waren. Sie aſsen davon recht viel, und nöthigten, wie bey vorhergehenden Speiſen geſchehen, die Bauern zum Miteſſen. Nachdem dieſe die Herrſchaft ſo gut eſſen ſahen, lieſsen ſie ſich die Ertüffeln zu koſten belieben. Sie fanden ſelbige nach Geſchmacke, lobeten ſie, es wurden ihnen rohe Ertüffeln mit nach Hauſe zum Kochen gegeben, daſs ſie ſolche mehrern bekannt machen und anpreiſen möchten. Und von dem Augenblicke an wurden die Ertüffeln die Lieblingskoſt des Dorfes und der Nachbarſchaft; in wenig Jahren aber in der ganzen Provinz gekannt, gebauet, und gegeſſen.

Will man in einem Hauſe eine neue Geſindekoſt einführen, ſo muſs man einen ähnlichen Weg einſchlagen. So habe ich es mit den Mohrrüben gemachet. Allein, ohne Saubohnen werden ſie von dem Landvolke nicht gern gegeſſen. Ich lies ſie aber öfters für meinen Tiſch zur Aerndtezeit kochen, und pflegte, um der Kühle willen, auf dem Flure, oder Hausraume,

zu

zu eſſen, durch welchen das Geſinde zu ſeiner Stube hingehen mußte. Ein alter Dreſcher, und Schnitter zugleich, ſah im Vorbeygehen meinen Tiſch zuweilen mit Lächeln an, wenn er dies Gerichte vor mir ſtehen fand. Ich ergriff die Gelegenheit, gab ihm einen Teller zum Verſuche, und ſetzte hinzu, daß noch vornehmere Leute als ich, ſolches Gericht wöchentlich mehr als einmal, äßen. Er nahm den Teller mit zu ſeiner Geſellſchaft, aß und gab ſelbiger davon, und ſagte darauf, es hätten die Mohrrüben, mit Saubohnen gekocht, ihm recht gut geſchmeckt. Von der Zeit an ward in meinem Hauſe, auch im Dorfe und in der Nachbarſchaft, ein Aerndteeſſen daraus, da es vorhin ganz unbekannt war.

Es iſt der Hausmutter ſehr ärgerlich, wenn ſie neue, vorhin unbekannte, Speiſen auf den Tiſch giebt, daß ſolche unangerühret ſtehen bleiben. Sie geht daher am ſicherſten, daß ſie erſt nur die Mägde daran gewöhne, und ihnen von dem herrſchaftlichen Tiſche dergleichen einzuführende Speiſen reiche, und für ſich, nach der Mahlzeit, etwa in der Küche eſſen laſſe. Sind die Mägde erſt mit der Speiſe bekannt, ſo kann die Hausmutter ihnen, gleichſam als Ueberbleibſel des Keſſels oder Kochtopfes, davon auf den Geſindetiſch hinſetzen laſſen. Ihr Appetit zu der neuen Speiſe wird das übrige Geſinde mit reizen, das Eſſen auch zu verſuchen, und ſich belieben zu laſſen.

In vielen Gegenden ſind dem Geſinde manche, doch leicht und geſchwind zu bereitende, Speiſen völlig neu und unbekannt. Z. E. Brechbohnen, gekochte Gurken, Stockfiſch ꝛc. Da es nun vortheilhaft ſeyn kann, daß dergleichen Speiſen eingeführet werden; ſo muß die Hausmutter, gleichſam als ob es ihr gar nicht darum zu thun ſey, auf obbeſchriebene oder ähnliche Art verfahren. Denn wenn ſie es ſich

abmerken ließe, wo ſie hin will, ſo könnte das Geſinde ſich leicht unter einander bereden, beym Alten zu bleiben, um zu zeigen, daß es auch Freyheit habe und behaupten könne.

5) Alte und längſt, für gewiſſe Tage, gebräuchliche Speiſen müſſen ohne Noth nicht abgeſchaffet werden.

Man findet vieler Orten Speiſen, die beſonders an gewiſſen Tagen deshalb wohl eingeführet worden, weil ſie keine allzu weitläuftige Zubereitung erfordern. Und hier bringt es die Klugheit mit ſich, dieſe Speiſen beyzubehalten, wenigſtens ſie nicht mit ſolchen zu verwechſeln, die koſtbarer, dem Werthe nach ſowohl, als dem zur Zubereitung erforderten Zeitaufwande nach, zu achten ſind. Es iſt z. E. in vielen Gegenden eingeführet: daß an Sonntagen zur Mittagsmahlzeit dem Geſinde Erbſen und ein Gericht Fleiſch, wie unten mit mehrern zu ſehen iſt, gekocht werden. Wenn die Erbſen des Sonnabends vorher verleſen, oder zu einer andern bequemern Zeit ein Vorrath verleſener Erbſen zuſammen gebracht worden, ſo iſt das Kochen ſolcher Erbſen des Sonntags die leichteſte Sache. Denn, wenn ſie zum Feuer gebracht worden ſind, ſo hat die zur Aufſicht in der Küche bleibende Perſon nichts mehr nöthig, als von Zeit zu Zeit auf die einkochende Erbſen Waſſer nachzugießen; das Fleiſch, welches gepäckelt oder geräuchert, iſt ebenfalls im Kochen zu unterhalten, und nur dahin zu ſehen, daß beydes, Erbſen und Fleiſch, gegen Mittag gahr ſey. Bey ſolchem Eſſen wird eben keine ſehr erfahrne Perſon des Sonntags zu Hauſe bleiben dürfen. Die Mägde können wechſelsweiſe die Predigt beſuchen.

chen. Die Hausmutter hat gar nicht nöthig, um eines ſo leichten Eſſens willen, den Gottesdienſt zu verſäumen. Wäre es wohl rathſam, von einem ſolchen eingeführten Eſſen ohne Noth abzugehen? Es iſt in vielen Häuſern eingeführet, dem Geſinde des Sonntags Abends eine Bier kalte Schale, ſtatt der Suppe, zu geben. Recht wohl! Man laſſe es dabey, und danke es den Vorfahren, daß ſie alle weitläuftige Kocherey am Sonntage, zu deſto beſſerer Abwartung des öffentlichen und häuslichen Gottesdienſtes, abgeſchaffet haben. Es ſind mehr beſondere Fälle, in denen beym Alten klüglich zu bleiben iſt.

6) Es muß nie an bereitſamſten Speiſevorräthen im Hauſe fehlen.

Bereitſame Koſten oder Speiſevorräthe nennt man ſolche in der Küche, die geſchwinder, als andere, können bereitet und gahr gekochet werden. An ſolchen muß es die Hausmutter ſich nie abgehen laſſen. Denn es kommen immer in der Wirthſchaft Tage, an denen der Wirthin die Zeit äußerſt knapp iſt, und andere dringende Abhaltungen vorfallen, weshalb ſie nicht mit in die Küche kommen kann. Nun iſt bekannt, daß einige Eſſen nur wenig Zeitaufwand zu ihrer Bereitung erfordern. Eyer, Speck, Schinken, Würſte ꝛc. ſind, die erſtern gekocht, die andern ungekocht, ſehr geſchwinde auf den Tiſch zu bringen. Es ſind mehr Speiſen unter den Suppen und Vorkoſten, die vor andern bereitſam ſind. Die unbereitſamen müſſen alſo auf Tage verleget werden, an denen die Hausmutter Zeit, und Leute genug bey der Hand hat, z. E. grüner Kohl, wenn er in der Aerndte gekochet werden ſoll, was machet er nicht für Mühe? Abblatten, Verleſen, Waſchen, Scharben oder Klein-

ſchneiden, welche Weitläuftigkeit! Sollte nun wohl dieſe Vorkoſt in der Aerndte, an guten Tagen, einer bereitſamern vorgezogen werden? Nein! wenn Regenwetter in der Aerndte wäre, oder noch kein Korn zu harken oder einzufahren, dann kann man zur Veränderung wohl dieſe und ihr ähnliche Vorkoſten erwählen.

Diejenigen, die von dieſer Regel abweichen, ſind entweder in Mangel, und haben alle andere Speiſevorräthe ſchon vor der Zeit verthan, oder ſie haben keine Entwürfe vor ſich, nach welchen ſie haushälteriſch mit der Zeit umzugehen verſtänden.

7) Speiſen, die nicht gern gegeſſen werden.

Es ſind Speiſen, die immer weniger gern als andere gegeſſen werden. Sie müſſen deswegen doch auch gegeſſen und nicht ausgemuſtert werden, und man hat nur dahin zu ſehen, daß ſie in rechter Maaße, und zu rechter Zeit, gegeben werden.

Man pfleget in den meiſten Häuſern gleich große Schüſſeln zu halten, und ſie immer auf einerley Weiſe zu füllen. Beſſer iſt es, theils größere, theils kleinere, zu haben. In letztern müſſen die ungern gegeſſenen Speiſen vorgetragen werden. Denn das Dienſtvolk wird bey dem Anblick ihrer gewöhnlich großen, mit unangenehmer Koſt angefüllten, Schüſſel ſofort muthlos, und hat den erſten Gedanken, ſie werde itzt ſo wenig, als ſonſt, ausgeleeret werden. Laſſen wir aber eine kleinere Schüſſel mit ſolcher Koſt aufſetzen, ſo freuen ſich die Leute doch auf gewiſſe Weiſe, daß ſie ſchon zum voraus ſehen, es werde ihnen, mit der Schüſſel fertig zu werden, gelingen. Dieſer kluge Kunſtgriff bereitet das Geſinde dazu, daß es künftighin einem ungern gegeſſenen Gerichte nicht mehr

mit Verdruß entgegen ſieht, und die Hausmutter hat die Zufriedenheit, deſto öfter mit einem dergleichen Gerichte kommen zu dürfen.

Unrecht wären dieſe Speiſen an ſolchen Tagen angebracht, an denen das Geſinde zu leichte Arbeit gehabt, und nicht recht hungerig werden können. Alsdenn ſind auch die kleinern Schüſſeln mit Speiſen, die nicht gern gegeſſen werden, eben nicht ſehr willkommen. Man nehme Tage, an denen eine mehr ſchwere Arbeit den Hunger recht rege gemacht hat. Auch Tage, an denen Sturm, Schnee und Regen die Leute auf dem Felde, oder ſonſt im Freyen, recht durchgehohlet, daß es ſich nun glücklich hält, in einer trocknen und warmen Stube ſitzen zu können, in der nun die allerſchlechteſte Koſt ihnen beſſer dünket, als wenn ſie draußen Braten und Kuchen eſſen ſollten. Doch dehne man dieſes nicht auf Aerndtetage aus; denn an dieſen muß man wohl mit ungern gegeſſenen Speiſen nicht zu viel wagen, ſondern lieber etwas Nachſicht gebrauchen.

8) Das Murren des Geſindes über das Eſſen.

Sehr ſelten wird es alten erfahrnen und in Achtung ſtehenden Wirthinnen begegnen, daß das Geſinde in lautes Murren oder Empörung wider die Art zu ſpeiſen ausbricht. Junge und angehende Hausmütter ſind es gemeiniglich nur, denen man ſo zu ſagen auf die Zähne fühlen will. Dieſes unanſtändige Bezeigen des Geſindes machet viel Kummer, und der Frau des Hauſes das Leben recht ſauer. Iſt ſie nur von geſetzter Aufführung, und läßt keine ſchwache Seite einer kindiſchen Denkungsart von ſich ſehen, ſo muß ſie ſich nur in Geduld halten, und hoffen, daß die Zeit ihr

ihr ſchon Sicherheit für die Zukunft verſchaffen werde.

Wo viele Dienſtbothen unter einem Dache wohnen, da iſt insgemein einer der Anſtifter ſolcher häuslichen Unruhe. Es iſt der Klugheit gemäß, ſolchen auszuforſchen, und ihn nach geendigter Dienſtzeit zu entlaſſen, es wäre denn, daß er ſich ändern wollte.

Wenn das Geſinde das Eſſen ſtehen läßt, oder ſelbiges wieder heraus in die Küche ſchicket, ſo iſt es von Seiten des Hausvaters oder der Hausmutter eben nicht wohl gethan, daß ſie voll Feuer der ganzen Geſindegeſellſchaft mit Poltern und Scheltworten zu Leibe gehen. Dieſes Volk freuet ſich, daß es ſeinen Zweck erreichet, und die Herrſchaft hat in Zorn bringen können. Vorausgeſetzt, daß die junge Hausmutter ſo ſpeiſet, als es in guten Häuſern ihres Orts gebräuchlich iſt, und ſich keine Vorwürfe zu machen hat, ſo iſt es rathſam, ſich zu faſſen, und mit möglichſter Heiterkeit oder Kaltblütigkeit dem Volke die Wahrheit zu ſagen. Verrathen ſich die Leute nicht unter einander, ſo rede man den Gefühlhabenden ins Geheim beſonders zu, und ſtelle ihnen ihre Vergehung vor. Kennt man den oder diejenige unter dem Dienſtvolke, die bey den übrigen am meiſten gelten, ſo ſuche man ſolche durch kleine Geſchenke zu gewinnen und human zu machen, oder laſſe es ihnen merken, daß man eine Art des Zutrauens in ſie ſetze, ob ſie auf eine oder die andere Art noch geſchmeidiger werden wollten.

Ich habe es öfters bemerket, daß die Hausherrſchaft bey Ausbrüchen der Unzufriedenheit, abſeiten ihres Geſindes, nur dem ſchwächſten Theile, etwa einem Jungen oder Kindermägdchen, zu Leibe gehen, und die ganze Laſt der Empfindlichkeit und Rache auf ſolche fallen laſſen. Ein ſolches Verfahren gießt nur

Oel ins Feuer, und das große Geſinde leget es der Herrſchaft als einen Beweis der Zaghaftigkeit aus. Wenn die ältern ſo unbeſtrafet hingehen, ſo haben ſie gewonnen Spiel, und fallen gern in Wiederhohlungen. Findet man ja für gut, den jüngſten Dienſtbothen zuzureden, ſo thue man es zwar ernſtlich, doch ohne Uebernehmung im Zorn, und ſage ihnen nur, ſie ſollten an den ältern und größern kein böſes Exempel nehmen, und den Segen des vierten Gebots bey ſich nicht verhindern.

Hier iſt die erſte gefährliche Klippe angehender Wirthe und Wirthinnen, an der ſie ſo bald ſcheitern, und ſich für viele folgende Jahre Schaden zufügen können. Denn, dafern ſie voller Unmuth Knechte und Mägde Knall und Fall fortjagen, ſo ſind nicht gleich wieder neue da. Selten kann man beſſere wieder bekommen. Es iſt daher dieſen jungen Wirthen anzurathen, bey der Annahme des allererſten Geſindes nicht leichtſinnig zuzufahren, und das erſte das beſte zu nehmen. Man ſuche bey ehrlichen Nachbarn und Leuten Rath, und laſſe ſich ausgeprüftes, ſittſames Dienſtvolk nachweiſen, und ſuche deſſen auf alle Weiſe habhaft zu werden. Lächerliche Hiſtorien zu Anfange der Wirthſchaft gemachet, ſind auf viele Jahre die Beluſtigung des Geſindes, und machen, daß wohlgezogenes Geſinde nicht gern bey ſolchen Herrſchaften hernach in Dienſt gehen will, die mit komiſchen Auftritten ihren Schauplatz eröffnet haben.

Wenn Mütter ihre Töchter an entfernte Oerter hin verheirathen, ſo thun ſie wohl, wenn ſie nicht ſchon geſetzt und erfahren genug ſind, daß ſie ihnen eine alte Matrone aus der Freundſchaft oder Bekanntſchaft zugeſellen; damit ſie unter ihrer Anleitung oder Beyſtande bey der Geſindeſpeiſung nicht Fehltritte thun, die ſo bald nicht wieder gut zu machen ſind.

Dieſe Vorſorge ſind Mütter ihren Töchtern um deſto mehr ſchuldig, je jünger und ungeübter ſie das väter- und mütterliche Haus verlaſſen. Oder wenigſtens müſſen ſolche Töchter an gute Freundinnen in der Nähe gewieſen werden, wenn ſie anders ſchon Verſtand und Gelehrigkeit genug haben, um klug zu fragen, und das erfragte eben ſo klug in Ausübung zu bringen.

9) Man muß ſich von dem Geſinde nicht die Gerichte vorſchreiben laſſen.

Hat man in ſo fern gutes Geſinde, daß es der Hausherrſchaft um des Eſſens willen nicht auffätzig iſt, ſo muß man ihm auch nicht die Freyheit einräumen, den Küchenzettel zu geben. Denn es zieht nur ſeine Lüſternheit zu Rathe, und die Frau des Hauſes muß es aus eigner Ueberlegung wiſſen, was ſie thun und nicht thun kann. Das männliche Geſinde ſteckt ſich gemeiniglich hinter das weibliche, daß es dergleichen Vorſchriften inſinuiren muß. Man widerſtehe gleich im Anfange, und ſey nicht zur Unzeit nachgebend. Denn, wenn erſt die Frau des Hauſes einigemal eingewilliget hat, und will hernach zu ihren Vorrechten zurück kehren; ſo veranlaſſet ſie Murren oder Zwiſtigkeiten, deren ſie durch Vorſicht hätte entübriget ſeyn können.

Wenn man neue Mägde erhält, die entweder bey Wittwern die Wirthſchaft eine Zeitlang haben an Frauensſtatt verwalten müſſen; oder ſie kommen aus Häuſern, in denen die Frauen Kinder oder Sorgloſe waren, und ſich unter einer Art der Vormundſchaft durch das Geſinde haben gängeln laſſen: ſo wollen ſie ſolche Meiſterſchaft in dem neuen Hauſe fortſetzen. Hier nun hat ſich die Hausmutter vorzuſehen, daß ſie

von

von einer überklugen und zugleich zänkiſchen Magd nicht über den Stock geſtoßen werde. Guten Rath allenfalls anzuhören, könnte hingehen; allein Vorſchriften zur Speiſung anzunehmen, bringt einer Hausmutter ſo wenig Ehre als Nutzen. Dergleichen Mägde werden gemeiniglich nur gute Leckerbiſſen verlangen.

10) In Portionen einzutheilende Speiſen.

Wenn man wohlgeſittetes Dienſtvolk hätte, oder immer behielte, ſo wäre es ganz bequem, die Speiſen ungetheilt ihm auftragen zu laſſen. Es iſt aber zum öftern der Fall, daß Ungenügſamkeit, Fräßigkeit oder Zwietracht die Tiſchgeſellſchaft beeinträchtigen.

Der fräßige Menſch kann nicht ſatt werden, er nimmt dem Blöden und Enthaltſamen ſeinen Antheil vor der Naſe weg. Schneidet jeder wie er will, ſo haben einige Fleiſch, andre nichts als Knochen. Iſt etwa bey Tiſche einer Vorſchneider, und dieſe Ehre will der Großknecht immer gern behaupten, ſo übet er zuweilen Muthwillen aus, und bedienet ſich des Rechts vorzuſchneiden, zur Sättigung ſeines hämiſchen oder rachgierigen Herzens. Die beſte Magd im Hauſe muß es entgelten, wenn ſie nicht nach ſeiner Pfeife tanzen will. Ich bin bey Bekannten zu Gaſte geweſen, und habe die Magd mit thränenden Augen in die Herrſchaftsſtube hereintreten ſehen, und Klage anbringen hören, ſie werde durchs Vorſchneiden gehöhnet, es ſey ihr nicht um ein Stück Fleiſch zu thun, ſie könne aber den quälenden Spott nicht länger ausſtehen, und müſſe daher um Entlaſſung aus dem Dienſte bitten.

Vielmals können nicht alle Tiſchgeſellſchafter zugleich zu Tiſche kommen, es wird eine oder die andre Magd noch in der Küche gebraucht, oder muß, wenn

kein

kein Laquai im Hauſe gehalten wird, ſich abrufen laſſen, um bey der herrſchaftlichen Tafel worinnen bedienend zu ſeyn. So geſchieht es dann, daß die zu ſpäte kommenden, oder abgeruſenen, wenig oder nichts bekommen, und daher, als die gemeiniglich wohl verdienteſten, leer ausgehen müſſen.

Wenn auch dieſes alles nicht wäre, ſo können die von unzertheilten Speiſen eſſende wohl abermals die Schüſſel der Hausmutter zuſchicken, mit dem Anſinnen, ſolche noch einmal zu füllen; unter dem Vorwande, ſie hätten noch Hunger, und es ſey zu wenig geweſen. Geht es nicht mit der Fleiſchſchüſſel ſo, ſo bin ich doch in manchen Häuſern Augenzeuge geweſen, daß das Geſinde den Butterteller herausgeſchickt, und mehr Butter fordern laſſen. Dieſes unangenehme Anfordern zu vermeiden, hat manche Hausmutter ſich damit berathen wollen, wenn ſie gleich ſo viel Butter aufgeleget, daß ich öfters in fremden Häuſern über den Klumpen erſtaunet bin; woraus denn nothwendig ein zu dickes Aufſchmieren der Butter aufs Brod entſtehen muß.

Man kann ſolchen gedachten und mehrern andern Uebeln abhelfen, wenn Braten, Fleiſch, Eyerkuchen, Wurſt, Kuchen ꝛc. gleich in der Küche in ſo viele Portionen eingetheilet werden, als Perſonen zum Eſſen vorhanden ſind. Dieſe Eintheilung aber muß die Hausmutter ſelbſt verrichten, oder doch in ihrer Gegenwart thun laſſen; ſonſt kann die Küchenmagd, oder Köchin, in Verdrüßlichkeiten mit dem Geſinde gerathen, oder daher Anlaß genommen werden, ihnen Partheylichkeit und Veruntreuung Schuld zu geben.

Wie groß und ſtark ſolche Portionen zu machen ſind, ſolches muß die Hausmutter am beſten zu beurtheilen wiſſen. Wenn Suppe oder Vorkoſt (denn

pures Fleiſch zum einzigen Eſſen zu machen, wäre unwirthliche Speiſung) mit zu Tiſche kömmt, ſo iſt es eben nicht nöthig, auf die Perſon ein halb Pfund Fleiſch oder Braten zu rechnen. Es kann nach Beſchaffenheit der Suppe oder Vorkoſt wohl weniger ſeyn. In Anſehung der Butter muß man ſich ein gutes Augenmaas angewöhnen; welche auf einem einzigen Teller oder Schüſſelchen dergeſtalt zu geben iſt, daß jedes Häufgen vor ſich liegt, und von einander zu unterſcheiden iſt.

Weil faſt keine Mahlzeit ohne Butter in guten Ländern verrichtet wird, ſo beweiſt die Hausmutter ihre rechte Meiſterſchaft darinnen, daß ſie weder zu viel noch zu wenig Butter gebe. Wo es bey Speiſung der Frohndiener oder eines Zwanggeſindes geſetzlich worden, die Woche über ein gewiſſes Gewicht zu reichen; da iſt es gar keine Kunſt, Gerechtigkeit mit der Wage auszuüben. Das iſt aber hier die Sache, wie ein ungeſetzliches Maas zu proportioniren.

Nicht alle und jede Mahlzeiten erfordern, wie beym Fleiſche, ein gleich ſtarkes Maas der Butter. Wenn an Wochentagen des Mittags kein Fleiſch, oder ſelbigem gleich zu achtende andere Speiſe, fällt, ſo muß freylich mehr Butter, als an Fleiſchtagen, gegeben werden. Wenn in guten Ländern bey den Morgen- und Abendmahlzeiten neben der Butter auch Käſe (die doch nicht zugleich, nach Herren Art, ſondern eines nach dem andern, zu eſſen) aufgeſetzet wird, ſo muß ſchon weniger gegeben werden, als wenn ſie allein, ohne Käſe, die Mahlzeit ſchließen ſoll.

Eine ungeübte Hausmutter würde am erſten zur Erlangung des Augenmaaßes gelangen, wenn ſie ſich auf die Perſon täglich vier und ein viertel Loth Butter rechnete, und daher ſich ſolche abwöge, und ſolche vier und ein viertel Loth für drey Mahlzeiten (die aber

ſich

ſich nicht gleich ſeyn können) auf mancherley Weiſe eintheilete. Es wäre nicht nöthig, daß ſie ſchlechterdings täglich ſolche vier und ein viertel Loth auf die Perſon immer wollte drauf gehen laſſen. Nein, was ſie täglich davon erſparet, iſt wahrer Gewinnſt. Kennt ſie aber aus dem Gewichte nun ein oder zwey und mehr Loth Butter, ſo wird ſie, nach ihrer übrigen Speiſungsart, bald die Fertigkeit erlangen, in Darreichung der Butter weder zu viel noch zu wenig zu thun. Ein ſo aus dem Gewichte erlangtes Augenmaas hilft auch dazu, daß man zum voraus einen Ueberſchlag machen kann, wie weit mit dem ganzen Buttervorrathe auf eine gewiſſe Zeit werde auszukommen ſeyn.

Ein zweyter Weg zum richtigen Augenmaaße zu gelangen iſt der, wenn Veſperbrod in Butterſtullen, oder Butterbrod, gegeben wird; die Hausmutter aber ſolche Stullen ſelbſt ſchmieret (mit Butter beſtreicht), daß ſie Acht habe, wie weit ſie mit einem eigens dazu genommenen Theile Butter reichet. Weis ſie es nun, daß ſo und ſo viel Stullen ſo und ſo viel Butter erfordern, ſo machet ſie den Ueberſchlag, wie viel Stullen die Perſon bey Tiſche eſſen könne, und ſo hat ſie das Maas für jede Mahlzeit ausgefunden.

Man theilet die Butter in der Haushaltung in Faß- und in Stückbutter. Erſtere iſt in Fäſſer eingeſchlagen, um zu dauren; die andere iſt friſche Butter, die bald verſpeiſet werden ſoll, und deshalb in mäßige Stücken geſchlagen, und an einen kühlen Ort hingeſetzet wird. Schmecket die Faßbutter nach dem Faſſe oder Alter, ſo will in guten Ländern das Geſinde ſolche nicht gern eſſen, und iſt gemeiniglich an die friſche Stückbutter ſchon zu ſehr gewöhnet. Erſtern Falls muß aber eine erfahrne Hausmutter bald Rath ſchaffen, indem ſie ſolche aufs neue in Waſſer oder

Butter-

Buttermilch auswäſchet und umarbeitet. Es ſey nun Faß- oder Stückbutter, ſo werden für jede Perſon die Portionen in kleine Stücken, wie ſie der Ausſchnitt bringen kann, abgeſchnitten. Dieſe Stücken dürfen eben nicht ganz bleiben, ſie können in ſchmale Blätter zerſchnitten, und jede Portion für ſich, ihren Raum auf dem Butterteller oder Schüſſel, die zu Tiſche kömmt, einnehmen. Es fällt beſſer in die Augen, wenn jede Portion wieder in mehrere kleine Blätter, oder breite Schnitte, zertheilet iſt.

11) Das Veſperbrod.

Außer den drey Hauptmahlzeiten des Morgens, Mittags und Abends, iſt es in vielen Gegenden gebräuchlich, beſonders in langen Tagen, zwiſchen Mittag und Abend dem Geſinde ein Veſperbrod zu geben. Jeder Ort hat darinnen ſeine eigene Weiſe, zu welcher Jahreszeit, oder bey welchen beſondern Arbeiten, damit angefangen und aufgehöret wird. Dieſes Veſperbrod beſteht insgemein aus einem Butterbrodte oder gemeinem Kuchen, wenn es beym Backen gebräuchlich iſt, etwas mitzubacken.

Wo keine große Wirthſchaften ſind, und daher Ausgeberinnen, oder Köchinnen, gehalten werden müſſen, die ſonſt das Geſchäffte des Veſperbrodgebens mit zu verrichten haben, da iſt es wohlgethan, daß die Hausmutter das Butterbrod ſelbſt ſchneide, oder in ihrer Gegenwart ſchneiden laſſe, und ordne, wie und wem jede Portion zu geben ſey. Um eben der Urſache willen, warum vorhin die Vertheilung der Speiſen in Portionen angerathen worden, iſt nun auch dieſe Einrichtung mit dem Veſperbrodte dienlich. Es wird aber das Butterbrod, wo es eingeführet iſt, zur Veſperzeit dem Geſinde heraus bey ihrer Arbeit

geſchickt, und ſie müſſen ſolches ſtehenden Fußes aus der Hand eſſen.

Von dem Veſperbrodte in der Aerndte iſt hier nicht die Rede. Dieſes iſt bey Schnittern, Harkern und Einführern ſo verſchieden, als weitläuftiger, und wird hiervon an ſeinem Orte geredet werden.

12) Ob und in welchen Fällen es rathſam ſey, dem Geſinde das Brod in beſtimmtem Gewichte zu geben?

In großen Haushaltungen iſt es, beſonders für Frohndiener oder Hofediener, und Zwang- auch übrigem Geſinde, zu Vermeidung des Unterſchleifes oder der Streitigkeiten, von jeher üblich geweſen: jeder Perſon, auf den ganzen Tag oder Woche, ein beſtimmtes oder geſetzlich gewordenes gewogenes Brod zu geben. Man hat gemeiniglich für die Perſon täglich zwey Pfund, und zuweilen noch ein paar Loth darüber, doch nie höher als ſechs Loth, angenommen. Die Ausgeberin, oder Köchin, wiegt es den Leuten zu, oder, welches noch bequemer, es wird das Brod in gewiſſem Gewichte gebacken, daß es den Leuten auf eine ganze Woche, mit einemmale, kann gegeben werden.

Dieſe Einrichtung hat, außer dem beſagten, noch den Nutzen, daß man das erforderliche Brodkorn auf ein ganzes Jahr wiſſen, und ſeinen wirthſchaftlichen Ueberſchlag darnach machen kann. Die Leute können auch zufrieden ſeyn, wenn ſie täglich nicht unter zwey Pfund bekommen, wenn es nur nicht Hundebrod iſt, und nebſt der Kleye, mit untergemahlte Spreu oder Kaff, oder andern Unrath, als Zuſatz zum Mehle, woraus ſolches Brod gebacken iſt, ausmachet.

Die

Die Frage iſt nun, ob auch, in weniger großen und weitläuftigen Haushaltungen, eben ſo mit dem zuzuwiegenden Brodte zu verfahren ſey?

Wenn die Hausmutter das Geſinde nicht recht überſehen kann, und durch eigene nicht aus dem Wege zu räumende Abhaltungen daran gehindert wird, ſo iſt wohl dazu zu rathen. Die Hausmutter aber wird deſto eher dieſe Auskunft ergreifen, wenn ſie nicht allzu ehrliches Geſinde hat, und ſpüren oder wiſſen muß, daß das Brod von der Mahlzeit aus der Geſindeſtube verſchleppet, oder dem Viehe heimlich verfüttert werde. Es ſind überall ehrloſe Leute, welche das Geſinde an ſich ziehen, und ſich von ihnen Brod, von dem herrſchaftlichen Tiſche, und mehr anderes geſtohlnes Gut zubringen laſſen. Es können ſodann die Dienſtbothen mit ihrem Brodte machen, was ſie wollen. Nur iſt dabey in Acht zu nehmen, daß ſich die Hausmutter auch auf einen gewiſſen Fuß geſetzet habe, und die Vorkoſten in immer gleichem Maaße zu Tiſche bringe, nicht aber dem Geſinde die Freyheit bleibe, nach einmal ausgeleerter Schüſſel noch mehr zu fordern. In dieſem Falle aber würde das Geſinde ſich in der Vorkoſt allein ſatt eſſen, des zugewogenen Brodtes zu ſchonen, um deſto mehr davon verkaufen zu können.

Leidet es aber die Hauswirthſchaft der Wirthin, daß ſie den Geſindetiſch ſo ziemlich unter eigner Aufſicht haben kann, und ihr Geſinde iſt nicht diebiſch, oder hat Umgang mit verdächtigem Geſindel des Orts, oder iſt mit dergleichen in naher Verwandſchaft, oder die Knechte haben eigne Weiber und Kinder in der Nähe: ſo iſt es wohl beſſer, in Anſehung des Brodtes es bey dem gewöhnlichen zu laſſen, und dem Geſinde bey der Mahlzeit ſo viel eſſen zu laſſen, als es will. Wenn ſonſt die Speiſung rechter Art iſt, ſo

wird es ſich finden, daß die Perſon täglich mit etwas weniger, als zwey Pfund Brod, wenn man nämlich mehrere im Durchſchnitte nimmt, dennoch auskommen könne. Denn manche einzelne Perſon für ſich ißt ſehr ſtark, und kann wohl bey aller hinlänglichen übrigen Koſt die zwey ein ſechſtel Pfund Brod verzehren. Es finden ſich aber dagegen manche, beſonders unter den Mägden, die kaum an anderthalb Pfund täglich heran kommen.

13) Die ganze Tiſchgeſellſchaft ſoll beyſammen ſeyn.

Es iſt ſchon bey der Regel Num. 2 geſaget worden, daß es dem Hausweſen Schaden und Unordnung zuziehe, wenn das Dienſtvolk nicht zur Stunde der Mahlzeit ſich beyſammen einfindet. Wenn, wie eben daſelbſt erinnert iſt, nicht nöthige Abhaltungen die Verſpätung eines oder des andern Dienſtbothen verurſachen, ſo muß eines der erſten Hausgeſetze dieſes ſeyn: daß das Geſinde zugleich zum Eſſen erſcheine. Es muß daher die Hausmutter, die ihr Eſſen nach eben der Regel Num. 2 in Bereitſchaft haben ſoll, das Geſinde zuſammen rufen, oder ein Zeichen mit einer Glocke, oder einer Klapper, geben laſſen; damit keiner auf dem Hofe oder in den Ställen zurück bleibe. Die Hausmutter wäre übel daran, wenn ſie in der Nothwendigkeit ſeyn ſollte, alle Tage ſich mit Warmhaltung der Speiſe eines nach dem andern ſpäter kommenden Dienſtbothen, viele Stunden hindurch, zu beſchäfftigen.

So zweckmäßig es auch iſt, dem zerſtreueten Geſinde mit einer Glocke oder Klapper das Signal zum Eſſen zu geben, ſo können doch Zeiten und Umſtände das Zeichen gefährlich machen. Und dieſes vornehm-

lich des Winters bey finſterer Abendzeit. Aufpaſſende Diebe haben das nämliche Signal für das ihrige genommen, um den von Menſchen nun entleerten Hof und Ställe zu beſtehlen. Wenn daher diebiſche Leute des Orts wohnhaft ſind, oder beſondere Zeiten diebiſche Einbrüche häufiger machen, ſo muß das Signal zum Eſſen zu ſolcher Zeit lieber unterlaſſen, und die Leute zuſammen gerufen werden. Da aber auch im Winter die Arbeit des Abends aufhöret; ſo kann auch das Geſinde ſich einzeln nach und nach in die Eßſtube einfinden, allda warten, bis die ganze Geſellſchaft beyſammen iſt, um ſodann die Mahlzeit zugleich anzufangen. Es mag nun aber hiermit gehalten werden wie es immer ſeyn kann, ſo muß während der Mahlzeit zuweilen auf den Hof hinaus gegangen, und nachgeſehen werden, ob alles richtig iſt. Sind aber gefährliche Zeiten vorhanden, ſo muß ein Dienſtbothe nach dem andern, wechſelsweiſe, während der Mahlzeit draußen auf dem Hofe bleiben und nacheſſen, wenn er nicht voraus hat eſſen können. Wo ſehr große und weitläuftige Höfe ſind, da kann man auch den Nachtwächter, des Morgens und Abends, auf den Hof zur Wacht beſtellen.

14) Die Schlüſſel zur Speiſekammer und Keller müſſen nicht dem Geſinde ohne Unterſchied anvertrauet werden.

Da Gelegenheit Diebe macht, ſo muß man, durch gleichgültige Anvertrauung der Schlüſſel zur Speiſe- und Vorrathskammer, oder zum Keller, den Dienſtbothen nicht Anlaß geben, Untreue auszuüben. In großen Hauswirthſchaften muß freylich eine Ausgeberin oder Hausjungfer über alles gehen, und es iſt

große Erleichterung für die Hausmutter, wenn ſie eine ehrliche Perſon um ſich hat, und ſich auf ihre Rechtſchaffenheit verlaſſen kann.

Es ſind aber auch kleinere Haushaltungen, in welchen keine beſondere Ausgeberin, oder Hausjungfer, kann gehalten werden, aber doch eine Perſon aus dem gemeinen Haufen der übrigen Mägde, eine ſo genannte Hausmagd, oder auch Küchenmagd, muß ausgeſuchet werden, welcher denn auch freylich öfters die Schlüſſel anzuvertrauen ſind.

Den übrigen Mägden müſſen die Thüren zu Kammer und Keller nicht offen ſeyn. Iſt die Frau des Hauſes zu ſorglos oder Bequemlichkeit liebend, ſo muß ſie es ſich ſelbſt Schuld geben, wenn das Dienſtvolk heimliche Näſchereyen und Diebereyen ausübet. Es ſind doch manche Vorräthe, an denen man nicht ſogleich das Entwendete ſehen kann, und die Länge der Zeit machet endlich dieſe Hausgenoſſen immer dreiſter, daß der Hausmutter ihre Untreue in groben Ausbrüchen erſt zu ſpäte endlich offenbar wird. Und geſetzt auch, daß nichts von den Vorräthen der Kammer und des Kellers diebiſcher Weiſe aus dem Hauſe verſchleppet wird, oder die Mägde den Knechten etwas heimlich zutragen, wie doch bald zu geſchehen pflegt: ſo gewöhnen ſie ſich nur naſchhaft zu ſeyn, verachten die gemeine Mahlzeit bey Tiſche, und ſuchen ſich durch Näſchereyen ſchadlos zu halten.

15) Dem Geſinde ſoll nicht frey ſtehen, von der übrig bleibenden Speiſe der Mahlzeit an Fremde zu vergeben.

Die Hausmutter denket unrecht, daß es einerley ſey, ob das Geſinde die vorgeſetzte Schüſſeln leer machet,

machet, oder nicht, und letztern Falls die Ueberbleibſel nach Gutdünken wegſchenket, oder hinträgt, wohin es will. Man gewöhnet das Geſinde hiermit zu mehrern eigenmächtigen oder willkührlichen Verwendungen herrſchaftlicher Güter. Und jedem erſten Schritte dazu ſoll man ſich entgegen ſetzen.

Außerdem kann auch ſolches frey gelaſſenes Verwenden der Ueberbleibſel einer Mahlzeit einer Unterhaltung ſchlimmer Verkoppelung mit Leuten außerhalb dem Hauſe zur Nahrung dienen, und man wird, wenn man Acht giebt, merken, daß ſchon in der Nähe des Hauſes beſtellte Aufpaſſer warten, um das von dem Geſinde herausgegebene Eſſen fortzutragen.

Die Ueberbleibſel einer Mahlzeit, wenn ſolche nicht zu einer künftigen nachfolgenden aufzuheben ſind, müſſen mit Vorbewußt der Hausmutter verſchenket werden. Und wenn ihr von dem Geſinde Leute vorgeſchlagen werden, denen der Reſt der Speiſe gegeben werden könnte, ſo muß ſie es beurtheilen, ob es dem herrſchaftlichen Intereſſe nicht entgegen ſey, und heimliche Verbindungen dadurch begünſtiget werden ſollen. Es werden ſodann der Hausmutter ehrliche Hausarme ihres Orts nicht unbekannt ſeyn, welche mit den Ueberbleibſeln einer Mahlzeit erquicket werden können.

16) Die Hausmutter muß zu Zeiten in die Eßſtube hinein gehen, und ſehen, ob Ordnung und gute Tiſchzucht obwalten.

Wenn, beſage der 10ten Regel, die Speiſen in Portionen vor der Mahlzeit in der Küche zertheilet, und in eine ſolche Ordnung geleget worden, daß alte und größere Leute ihre größere, unerwachſene Jungens und

und Mägdlein kleinere Portionen bekommen ſollen: ſo muß die Hausmutter, welche die Schüſſel auch nach ſolcher Ordnung hinſtellet, oder hinſtellen läßt, daß jeder vor ſeiner Thür, wie man ſaget, das ihm zukommende Stück finde, auch bisweilen nachſehen, ob dieſe ihre Ordnung auch nicht verkehret werde. Leichtfertige Knechte oder Ochſenjungens drehen zuweilen die Schüſſel, daß vor dieſer oder jener Magd das kleinſte Stück zu ſtehen komme, und das ihrige einem andern zufalle. Solcher Leichtfertigkeit kann durch öftere Beſuche der Hausmutter vorgebeuget werden.

Es iſt auch wohl hin und wieder gebräuchlich, daß der ganzen Geſindegeſellſchaft an gewiſſen Tagen, dergleichen z. E. Sonn- und Feſttage ſind, Bier bey der Mahlzeit gegeben werde. Die Knechte maßen es ſich leicht an, den Bierkrug für ſich zu behalten, und die Mägde nicht mittrinken zu laſſen. Auch ſolche Unordnung kann durch hausmütterliche Beſuche abgewendet werden.

Vielmals werden die Mahlzeiten dazu gemißbraucht, daß einem Tiſchgeſellſchafter von allen übrigen mit höhniſchen und feindſeligen Reden zugeſetzet, und ihm das Leben ſauer gemachet werde. Die der Herrſchaft getreueſte Dienſtbothen, oder die Köchin und Hausmagd, die außer der Mahlzeit keine Gemeinſchaft mit dem übrigen Geſinde haben, müſſen bey Tiſche am meiſten herhalten. Dieſen Leidenden muß der Zuſpruch der Hausmutter bey Tiſche auch Erleichterung verſchaffen. So können auch die Zotenreißer durch unvermuthete Dazwiſchenkunft einer chriſtlichen und ehrbaren Matrone gezüchtiget werden. Mit einem Worte, es kann durch die öfters, von dem Hausvater ſowohl als der Hausmutter, der Tiſchgeſellſchaft wiederfahrende Beſuche vieles, der Ordnung

und

und guten Tiſchzucht entgegen laufendes Unweſen, unterbrochen und vertilget werden.

Unter die von der Hausherrſchaft zu erhaltende gute Tiſchzucht ſetze ich oben an **das Tiſchgebeth vor und nach der Mahlzeit.**

Ich weis es wohl, daß viele Herrſchaften ſich in Anſehung dieſes Puncts modern aufführen, und für ihre Perſonen das Tiſchgebeth als eine Reliquie des Aberglaubens oder der Einfalt verwerfen, und ihren Hausgenoſſen, die ſich eben auch nicht mehr lächerlich machen wollen, eine ihrer Meynung nach unnütze Formalität, gern erlaſſen. Ein vor Kurzem verſtorbener berühmter Philoſophe machte in meinen Studentenjahren, in einer metaphyſiſchen Vorleſung, einſt eine Digreſſion, und moquirte ſich über das Tiſchgebeth aus dem Grunde: daß es nicht an dem rechten Orte angebracht ſey; weil man vor Tiſche keine Andacht habe, ſondern mit ſeinem, von einem hungerigen Magen geſtimmten, Herzen oder Gedanken nur aufs Eſſen gerichtet ſey. Nach Tiſche aber heiße es: Ein voller Bauch bethet nicht gern. (Plenus venter non ſtudet, orat, libenter.) Der Herr Profeſſor hatte gemeiniglich das zahlreichſte Auditorium, und wie ich an der Miene der meiſten Zuhörer merken konnte, ſo winkte ſie ihm, in dem neuen philoſophiſch witzigem Einfalle, den Beyfall zu. Nach zehen Jahren noch kam mir ein Excerptenbuch eines ſeiner Schüler auf der Akademie zur Hand, der hatte dieſes Raiſonnement auch nach meiner Zeit gehöret, und ſich mit einem NB. eingeſchrieben. Ich muß alſo denken, der akademiſche Lehrer werde viele hundert ſeiner Schüler vernünftiger über das Tiſchgebeth gemachet haben. Nur ich und mehrere andere fühlten geheimen Unwillen über dieſe unphiloſophiſche Lehre: denn wir hatten von Kindheit an die angeſehenſten Männer weltlichen und geiſt-

lichen Standes, und in ihren Häuſern auch Geſinde, mit ſo großer Inbrunſt und Andacht vor und nach Tiſche bethend geſehen und gehöret (denn ſie betheten nicht blos die gemeinen überall aus dem Katechismus bekannten Formularen, ſondern auch aus dem Herzen): daß wir die ſo exemplariſche Rechtſchaffene unmöglich als Heuchler, oder Unandächtige, uns gedenken konnten.

Geſetzt, aber nicht zugegeben, daß das Tiſchgebeth durch Eßgedanken kein wahres Gebeth ſeyn könnte, ſo wollte ich es, als eine vortreffliche **Zucht zur Geduld**, unter meinem Geſinde doch beybehalten; wenn ich gleich alle übrige wahre Abſicht und Vortheil vom Gebethe bey Seite ſetze. Der von Eßluſt außer ſich geſetzte Knecht ſieht und riechet einen delicaten Braten oder Stück Fleiſch. Er ſoll aber erſt bethen; das heißt, er ſoll ſeinen ſinnlichen Affect zügeln, er ſoll in der Geduld geübet und zurückhaltend bleiben; er ſoll täglich dreymal bethen, das heißt, dreymal ſoll ſeine Geduld des Tages auf die Probe geſtellet, und mir immer durch das Tiſchgebeth bewährter werden. Ihm fehlet aber der Geiſt der Religion, die Geduld reifet bey ihm nicht zur Tugend. Es ſey darum! Es iſt mein Intereſſe, wenn er nur noch mechaniſch geduldig iſt und bleibt. Denn ſeine Geduld dienet meinen Pferden und Ochſen zur Geſundheit und zum Leben. Mit Ungeduld kann er mir meine Thiere tödten oder unbrauchbar machen. Er hat ſie in ſeiner Gewalt. Das geringſte Zuchtmittel, meinen Knecht in der Geduld zu üben, will und darf ich, meines ökonomiſchen Wohls willen, nicht verwerfen. Es iſt ſchwer, neue Mittel in Schwung zu bringen. Sind ſchon alte im Gebrauche, ſo muß ich ſie nur nicht abkommen laſſen. Dieſes iſt weniger ſchwer. Könnte ich moderner Spartaner aber wohl mehr thun?

In

In allem Ernſte ſollte es doch jeder Hausherrſchaft, um ihres eigenen Nutzens willen, darum zu thun ſeyn, das Tiſchgebeth in Ehren zu halten. Das Eſſen iſt bey unzähligen Menſchen nicht was es ſeyn ſollte, wenn es Völlerey oder Freſſerey geweſen. Der Misbrauch muß den guten Gebrauch nicht aufheben. Es iſt eben ſo mit dem Tiſchgebethe. Es kann von unzähligen ohne Andacht gebethet werden. Man ſuche ſie aber zu erwecken. Ueberhaupt iſt ein jedes Gebeth immer eine Art des Andenkens an Gott, des Dankes und der Unterwürfigkeit gegen denſelben. Es iſt doch wohl beſſer einiges, als gar kein Andenken. Dieſes kann ja aber wohl noch einmal lebhaft werden. Wer bethet, wenn er gleich nicht recht bethet, zielet doch noch auf Gott, wer aber gar nicht mehr bethet, der denket gar nicht mehr an ihn. Wer noch nicht aufgehöret hat zu bethen, der kann künftig noch wohl einmal recht bethen.

Wenn wir das Andenken an Gott, mittelſt des Gebeths, bey unſern Hausgenoſſen in Achtung ſetzen und erhalten, ſo fördern wir unſre Wirthſchaft gar ſehr. Könnten wir ihnen nur völlige religieuſe Geſinnungen beybringen, ſo verwandelten wir Geſindenoth in Geſindeglück, und den Hausſtand in ein Elyſium.

Ich ſegne noch in Gedanken einen vor wenig Jahren verſtorbenen hochberühmten Miniſter, der ſich in Anſehung des Tiſchgebeths heroiſch aufzuführen wußte. Er kam zuweilen aus der Reſidenz aufs Land, und brachte allerley Reiſegefährten mit, um ſich ſowohl nebſt ihnen zu erholen, als auch, in der Bewirthſchaftung ſeiner Güther, Kundſchaft zu haben. Er war kein abgelebter Greis, der zuletzt aus natürlicher Furchtſamkeit oder Schwäche, die Fehler der Jugend durch abergläubiſche Kleinigkeiten ausſöhnen wollte. Nein, er war in den beſten Jahren. Er beſaß eine

groſse Gelehrſamkeit, und ſtand ſeinem glänzenden Poſten mit gröſster Geſchicklichkeit vor. Er, nebſt ſeiner Tochter, betheten das Tiſchgebeth wechſelsweiſe laut. Er ſahe, daſs einige ſeiner Reiſegefährten lachten. Man höre nun einmal zu, wie der würdigſte Miniſter ſeine Freunde ſtrafet. Ihr könnet immerhin, ſpricht er, mich und meine Tochter auslachen. Einer meiner Bedienten könnte allenfalls das Gebeth herſagen, wenn ich das Selbſtbethen zu Tiſche mir unanſtändig halten könnte. Wer ſeiner guten Sache gewiſs iſt, kann nicht beſchämt in ſich ſelbſt ſeyn, und ihr, meine Freunde! würdet vielleicht weniger gelacht haben, wenn ich meine Laquaien hätte bethen laſſen. Aber ich bin Hausvater, und habe meine Hausgenoſſen mit meinem Exempel immer lehren wollen, wie ſie, bey der Gabe, an den Geber denken, und ihm danken ſollen. Sie ſollens nie ſehen oder hören, daſs ich meine Gewohnheit, ſelbſt zu bethen, ablegen werde, und meine Tochter kennt ihren Gott auch zu gut, als daſs ſie ihn der Welt aufopfern wollte.

Ich komme, Gott ſey Dank! noch in manche angeſehene Häuſer, wo ich ſehe, daſs Hausvater oder Hausmutter, wenn ſie in die Geſindeſtube kommen, oder in ein ander Gemach durchgehen müſſen, daſs ſie, wenn das Geſinde bethet, ſtehen bleiben, die Hände falten, und das Gebeth ehren, wenn gleich Gäſte zugegen ſind, die alle altväteriſche religieuſe Gebräuche ſchon längſt unter die Bank geſtecket haben; ohne Zweifel, weil es ihnen an Heldenmuth fehlet, Bekenner zu ſeyn: ſo wie man, aus Kleinmuth und Zaghaftigkeit überhaupt, keine Laſter oder böſe Gewohnheiten überwinden und ſich beſſern kann.

Das Tiſchgebeth iſt ein Theil des häuslichen Gottesdienſtes, darauf unſere Vorfahren ſo viel hielten, und deshalb mit ihrem Geſinde mehr ausrichten konnten,

ten, als heutiges Tages, da Kaltſinn gegen die Religion von den Herrſchaften angetönet und auf das Dienſtvolk gekommen iſt. Die allergeſchärfteſten Geſindeordnungen können uns die Triebfedern des geſindlichen Fleißes, der Treue und Ergebenheit, nimmermehr ſo ſpannen, als jene Religionspflicht aus dem Andenken Gottes: die Knechte ſollen ihren Herren unterthänig ſeyn, in allen Dingen zu gefallen thun, nicht widerbellen, nicht veruntreuen, ſondern alle gute Treue erzeigen, auf daß ſie die Lehre Gottes, unſers Heylandes, zieren in allen Stücken. Ihr Knechte, (Mägde) ſeyd gehorſam euren leiblichen Herren als Chriſto. Laſſet euch dünken, daß ihr dem Herrn dienet, und nicht den Menſchen. Und wiſſet, was ein jeglicher Gutes thun wird, das wird er von dem Herrn empfahen, er ſey ein Knecht (Leibeigener) oder ein Freyer (ein Dienſtbothe, der ſich auf gewiſſe Zeit freywillig verpflichtet hat). Tit. 2, 9. 10. Eph. 6, 5-9. Ich werde an ſeinem Orte in der Folge durch Factums darthun, was häuslicher und gemeinſchaftlicher Gottesdienſt mit dem Geſinde für große Dinge in der Haushaltung gethan, und noch thun ſollte. Nur eines will ich in Anſehung des Tiſchgebethes noch ſagen: daß es Zufriedenheit mit den vorgetragenen gegenwärtigen Speiſen lehren könne und ſolle. In den Häuſern des Mittelſtandes fühlet der gemeine Mann ſeinen Abſtand zu ſtark, da er täglich vor Augen ſieht, daß ſeine Herrſchaft beſſer eſſe und trinke. Nirgends kann das Dienſtvolk mehr zum Neide, heimlichen Widerwillen, und verdroſſener Leiſtung des Dienſtes gereizet werden, als in dieſen Häuſern. Man laſſe und lehre das Geſinde die Tiſchgebethe, zum Andenken des Gottes, verrichten, der jedem Menſchen in der Welt ſeinen Poſten angewieſen hat; und der daher Unzufriedenheit des Menſchen mit ſeinem Stande, folglich

auch Ungenügſamkeit an der geringen Koſt des niedern Standes, als Empörungen in ſeinem Reiche anſehen und ſtrafen muß.

17) Eine jede Perſon der Tiſchgeſellſchaft muß ihren beſtändigen Sitz oder Stelle unverändert haben und behalten.

Außerdem, daß die Ordnung der Portionen in der Schüſſel nicht erhalten werden könnte, ſo wird manchen andern unangenehmen Begebenheiten vorgebeuget, wenn es einmal zur Tiſchordnung und zum Hausgeſetz geworden iſt, daß jeder Tiſchgeſellſchafter ſeinen eigenen Platz bey Tiſche behalten und nicht abändern muß. Es entſtehen Zänkereyen, wo nicht etwas ſchlimmeres daraus: wenn ſich jeder bald dieſen bald jenen Platz erwählen, eine Zeitlang dabey bleiben, dann einen andern Tiſchgeſellſchafter von ſeinem Orte verdrängen, und die ganze Geſellſchaft in ihrer Reihe umkehren darf; wie es etwa dem eigenſinnigen, dem zänkiſchen, dem wunderlichen, dem rachgierigen Geſellſchafter einfallen möchte. Man laſſe die Ordnung der Sitze, wie ſie vor zehen, zwanzig, und mehrern Jahren im Hauſe geweſen iſt.

Jene junge und unerfahrne Hausmutter, deren Fehler überhaupt noch war, Herablaſſung zu denjenigen, die unter uns ſind, von Familiarität oder Gemeinmachung mit ihnen, nicht zu unterſcheiden, kam einſt in ihre Geſindeſtube bey der Mahlzeit, und ſagte: Knechte und Mägde! ihr müßt hübſch bunte Reihe machen, und euch ſo bey Tiſche ſetzen, wie wir Vornehme es zu thun pflegen, da jede Dame bey einem Chapeaux zu ſitzen kömmt. Schön! ſie half ſelbſt ordnen, daß jeder Hans bey ſeiner Grete zu ſitzen kam.

Das

Das gieng eine Zeitlang gut. Aber es ward eine Tragikomödie daraus. Die Hänſe, die, im Geſchmacke der großen Welt, das Unbeſtändige und Neue genießen wollten, wechſelten unter einander ihre Greten öfters mit Ribbenſtößen, bis zuletzt eine ſchreckliche und blutige Schlägerey die Wiederherſtellung der alten Sitte nothwendig machte.

18) Sollte es wohl beſſer ſeyn, ſtatt der Suppe, des Morgens, dem Geſinde Kaffee zu geben?

In den Städten iſt es ſchon lange Mode geweſen, des Morgens dem Geſinde zum Frühſtück Kaffee zu geben. Die Herrſchaften laſſen den Mägden, entweder den von erſteren abgetrunkenen Kaffee wieder aufkochen, oder geben ihnen Geld, ſich welchen zu kaufen; ingleichen zu Zucker, oder welches am gewöhnlichſten, zu Syrup. Die Herrſchaften vermeynen auch dabey ganz gut zu gehen, weil ihnen theils der Kaffee in der Küche von den Mägden doch würde abgetrunken, und der Abgang mit nachgegoſſenem Waſſer erſetzet werden; theils, weil die Bereitung dieſes Tranks weniger Holz und Zeit erfordert; theils, weil die Suppe ihren Theilen, dem Brod, Mehl und Butter, nach, eben ſo hoch, wo nicht höher, zu ſtehen komme. Man will nun auch ſchon in Dorfwirthſchaften hin und wieder die Suppe des Morgens abſchaffen, und das Modegetränke einführen.

Ich bin einer ſolchen Neuerung gar nicht geneigt, und habe, wie ich glaube, völligen Grund dazu. Angenommen, aber nicht zugegeben, daß in Städtiſchen Häuſern, das aus Kaffee beſtehende Frühſtück wohlfeiler ſey, als eine Suppe (wenn die Suppe keine gemeine

gemeine Suppe iſt, ſo kann ſie freylich theurer fallen, aber ſo ſollte es doch nicht ſeyn,) ſo muß man hierbey hauptſächlich auf den Magen ſehen, der gefüllet werden, und ſeine Fülle nicht ſtracks verlieren ſoll. Kaffeetrinker ſind unvermögend, bey ſtarker Leibesarbeit lange auszuhalten.

Mir iſt vor vielen Jahren ein Dorfeinwohner bekannt worden, der ſich zum Kaffeetrinken des Morgens bereden lies. Er mußte des Morgens um 4 Uhr mit ſeinen Knechten in der Scheune dreſchen. Allein er wurde bald matt, und da er vorhin, unter ſeinen Leuten, mit dem Dreſchflegel den ſtärkſten Schlag halten konnte: ſo verließen ihn die Kräfte, nicht nur in Anſehung dieſer Meiſterſchaft, ſondern er konnte auch, in Anſehung der Zeit, mit ſeinem Kaffee nicht bis an den halben Mittag herankommen. Er kehrte daher wieder zu ſeinem altväteriſchen Frühſtück zurück, und mit demſelben auch zu ſeiner vormaligen Stärke und Dauerhaftigkeit bey der Arbeit.

In unſern Tagen iſt bey dem Ackerbau und Landwirthſchaft eine neue Epoche entſtanden. Man raſiniret überall, wie man dem Erdboden mehrere Producte abgewinnen wolle. Werden wir deshalb glücklicher ſeyn, als unſere Väter: wenn es uns an Abſatz der mehr gewonnenen Früchte fehlet? wenn unſere Mühe oder Fleiß nicht hinlänglich bezahlet wird? wenn, mit einem Worte, die ländlichen Producte zu wohlfeil ſind? wodurch Bürger und Bauer dergeſtalt leiden, daß ein Zweifel an dieſem letztern Satze heutiges Tages Ignoranz heißt? Iſt nicht die Klage unter Hausvätern und Hausmüttern auf dem Lande ſo allgemein, daß ſie ihre Waaren zu wohlfeil verkaufen müſſen? Nun, meine lieben Mitgenoſſen! wiſſen wir wohl, worüber wir ſchreyen? Verſtehen wir uns recht auf unſere Vortheile? Wir ſelbſt trinken Kaffee, und

wollen dieſes Getränke noch allgemeiner machen, heißt das nicht unſere Producte immer mehr herunterſetzen? Sollten wir nicht lieber die Conſumtion der Erzeugniſſe unſers Landes befördern?

Es kann etwa nach hundert Jahren, wenn die Population in Deutſchland ununterbrochen fortgeht, kaum nothwendig werden, daß unſere ſpäte Nachwelt, bey ſehr vermehrter Volksmenge, ſich nach ausländiſchen Producten erſt umſehen muß: wenn etwa dann erſt die einheimiſchen unzureichend wären, die Landeseinwohner zu ernähren. Wenn unſer Vaterland nur bis dahin noch klingende Münze genug hat, den Oſt- und Weſtindianern Kaffee abzukaufen, dieſen Indianern, die uns nicht von unſern Landesproducten ſo viel abnehmen, oder Waaren gegen Waare umtauſchen, daß unſer baares Geld im Lande bliebe. Ein von Waſſer volles Gefäß muß immer geringern Inhalts werden, wenn ich Waſſer abzapfe, und nicht den Abgang mit gleich vielem Zugang erſetze. Gerade dieſes Verhältniß iſt das unſerige, in Anſehung des für den Kaffee ausgehenden Geldes.

Gehört nun wohl viel Kopfbrechens dazu, um zu finden, daß uns Patriotismus von der Gemeinermachung des Kaffees abhalten müſſe? Man redet und ſchreibet heutiges Tages viel vom Patriotismus, oder Vaterlandsliebe. Und die am meiſten davon reden und ſchreiben, erbauen uns doch ſchlecht durch ihr eigenes Exempel. Soll der Patriotismus ächt ſeyn, ſo muß ſein Gold im Schmelztiegel gereiniget ſeyn. Wenn ich aber die Schlacke der Kaffeetrinkerey ihm nicht benehmen kann, ſo muß er mir weniger gelten. Der Patriot ſtehe mir alſo ſeine Probe am Kaffee aus.

Man iſt mit Regenten übel zufrieden, wenn ſie den Kaffee hoch impoſtiren. Dieſes ſind aber nur diejenigen, die ſich nicht die Mühe geben, den Nutzen

ſolcher

ſolcher Impoſtirung, im Ganzen, zu überſchauen. Man ſieht gemeiniglich nur auf Privatnutzen. Aber wo ſoll der für einzelne Familien herauskommen? Ich werde es im dritten Theile der Hausmutter bis zur höchſten Evidenz erweiſen, daß in vielen Häuſern des Mittelſtandes darum kein Ueberſchuß der Einnahme gegen die Ausgabe ſey, weil Kaffee darinn getrunken wird. Doch ich will nur hier gleich etwas davon ſagen. Vor unſerer Zeit wurde in ſolchen Häuſern für Kaffee jährlich eine Ausgabe von dreyßig, vierzig, funfzig Thalern erſparet, weil ſie keinen Kaffee trunken, und ſolche baare Ausgabe nicht machen durften. Hatten nun dieſe Familien zwanzig oder dreyßig Jahre hausgehalten, ſo hatten ſie am Ende ein Kapital von vielen hundert oder einigen tauſend Thalern erübriget, und ihren Kindern vererbet. Dieſes Kapital können ihre Kinder nun nicht mehr erübrigen. Wo bleibt es denn? Es iſt in Oſt- oder Weſtindien.

Was will man nun noch viel über ſchlechtere Zeiten, als ehedem, klagen? Einzelne Familien, dieſe oder jene Klaſſe des Mittelſtandes, kommen um des Kaffee willen nun zu gar keinen Nothpfennig mehr. Aus dem ganzen Lande gehen jährlich viele Tonnen Goldes fort, und verſchwinden. So viel Geld aus dem innländiſchen Zirkel hinweg, muß dem vaterländiſchen Gewerbe immer nachtheiliger werden. Man ſinne doch bey Leuten des Mittelſtandes auf ein Surrogat für den Kaffee! Geſetzt es wäre viel theurer, wenn nur Landesproducte die Ingredienzien ſind. Unſer Geld bleibt doch im Lande. Hier bekömmt es doch eine Hand von der andern, bald auf dieſe, bald auf eine andere Weiſe, wieder. Wenn aber aus Indien? Und wenn bey der Geſindeſpeiſung, beſonders auf dem Lande, des Morgens, der kürzeſte Weg geſuchet wird: ſo gebe man ſeinen Leuten einen Schluck

Brandt-

Brandtwein mit Butterbrod, als auf welche Weiſe doch die Conſumtion eines einheimiſchen Products befördert wird. Weil aber baare Ausgabe für Brandtwein den meiſten, ſonderlich dem geringen Landmanne, nicht anzurathen wäre, ſo bleibe er ja bey der Suppe des Morgens, ſo werden Dauerhaftigkeit und Leibesſtärke, die Summe der Arbeiten, nicht vermindert.

19) Dünne Suppen ſind den dicken vorzuziehen.

Es ſcheint eine Kleinigkeit zu ſeyn, dem Geſinde bey den Suppen zu Gefallen zu leben, und, wie es gemeiniglich begehret, die Suppen ihm recht dicke oder ſteif kochen zu laſſen. In wohlfeilen Jahren würde dieſe Art Suppen zu kochen, in manchen Häuſern, eben nicht ſehr geachtet werden. Aber in theuern Jahren wenigſtens, ſollte es ihnen doch nicht einerley ſeyn, ob die Suppe dicke oder dünne gekochet iſt.

Die Suppen, des Morgens für das Geſinde, werden entweder mit eingebrocktem Brodte oder Mehle, oder wenn es Hirſe- und Grützſuppen ſind, von Hirſe oder Grütze, bald mit, bald ohne Brod, verfertiget. Wenn die Suppen erſter Art von eingebrocktem Brodte recht ſteif werden ſollen, ſo muß noch weit über die Hälfte mehr Brod genommen werden, als wenn ſie nur dünne ſind. Nur das geringſte Maas, die Hälfte Brod mehr angenommen, welcher Unterſchied? Angenommen nun, daß etwa in einem großen Hauſe jährlich ſechs Scheffel Brodkorn für die Suppen, wenn ſie dünne ſind, gerechnet werden können: ſo kommen bey dicken Suppen wenigſtens zwölf Scheffel Brodkorn, zum Einbrocken als Brod, oder zum Einrühren als Mehl, in Anſchlag.

Wollte jemand denken, es iſt einerley, das Geſinde ißt das Brod in der Suppe, oder außer derſelben, mit Butter oder Käſe; es muß ja doch woran ſatt werden. Wem es um der Sparſamkeit nicht zu thun iſt, der kann bey ſeiner Denkungsart bleiben. Allein die Hälfte des Brodts, wo nicht mehr, ſparen zu können, muß mir ja doch die Summe aller übrigen vernünftigen Erſparungen vermehren helfen.

Wenn das Geſinde hartes, und nicht in der Suppe weich, und zu Brey gekochtes Brod ißt: ſo wird das erſte zur Sättigung nicht nur geſchwinder dem Magen genügen, ſondern auch länger im Leibe gegenhalten, und nicht ſo geſchwinde den Magen leer zurücklaſſen. Es muß einer Hausherrſchaft an Aufmerkſamkeit abgehen, wenn ſie nicht inne geworden, daß dieſe oder jene weiche, leicht zu verdauende Koſt, bey arbeitſamen Geſinde, nicht ſo lange gegenhalte, als eine andere derbe Koſt. Ertüffeln und Erbſen. Letztere thun wenigſtens dreymal mehr zur Sättigung und längern Gegenhalt, als erſtere.

Der Zweck der Suppen iſt ſchon erreichet, wenn nur das Geſinde etwas warmes in den Leib bekömmt. Und es wäre doch nur Tändeley, wenn man das Dienſtvolk der Herrſchaft gleich achten, und denken wollte, leicht zu verdauende Speiſen ſeyn ihm zur Geſundheit. Umgekehrt, mehr derbe als weiche Speiſen, wenn es nicht kränklich oder weniger dauerhaft bey der Arbeit werden ſoll.

20) Friſches Brod.

Aus gleich guten Gründen ſollte friſches Brod eben nicht oft zu Tiſche kommen. In manchen Bauerhäuſern iſt der Fehler nur zu gemein. Man backet nicht eher, als bis gar kein altes Brod mehr im

Hauſe

Hauſe gefunden wird, damit das warme und neue Brod ſo fort angegeſſen werden könne.

Es iſt der Sparſamkeit und Geſundheit zugleich zuwider, oft und vieles neugebackenes Brod zu eſſen. Wenn ein altes Brod zu einer Mahlzeit oder Tag hinreichet, ſo werden zwey friſche, gleicher Größe und Gewichts, kaum für ſolche Friſt hinreichen. Man ißt aber ſolches neugebackenes Brod einige Tage hindurch noch als friſches, daß alſo ſtatt zwey Pfund Brod für eine Perſon, an die vier bis ſechs Pfunde täglich, drey bis vier Tage hindurch, drauf gehen.

Das Dienſtvolk kann, um ſeiner angeſtrengten Arbeit willen, freylich wohl mehr vertragen, als andere Menſchen etwa von einer ſitzenden Lebensart. Allein da das ſo wohlſchmeckende friſche Brod, einige Tage hinter einander, von ſelbigem gegeſſen wird: ſo ziehet es ſich doch öfters davon Unverdaulichkeiten zu, und faſt die meiſten Fieber rühren bey dem gemeinen Manne von zu viel gegeſſenen friſchen Brodte her.

Es iſt, wenn man auch aus Temperamentsgüte den mehrern Aufgang im friſchen Brodte dem Geſinde wohl gönnen könnte, doch rathſamer, ohne Noth nie das alte Brod ganz alle werden zu laſſen; und ſich ſo einzurichten, daß man, nach dem Backen, noch drey bis vier Tage altes Brod eſſen könne. Um aber doch ſeine Güte dem Geſinde ohne Schaden ſeiner Geſundheit zu erzeigen, ſo backe man ihm einige gemeine Kuchen, wenn Brod gebacken wird, und gebe ſolche Kuchen auf den Tiſch, um ſie zur Butter, Muß oder Oel, zu eſſen; nachdem ſie vorhin das alte Brod, zu ihrer Vorkoſt oder Fleiſch, haben eſſen müſſen. Auf dieſe Weiſe ſind die Leute außer Gefahr, durch zuviel gegeſſenes friſches Brod, oder ihm gleich zuviel gegeſſenen Kuchen, krank zu werden. Wie dergleichen ge-

meine Kuchen aber zu backen ſind, wird an ſeinem Orte gewieſen werden.

21) Kuchen, wie und wenn er zu geben?

Man wird, in dem Kapitel von Kuchen, verſchiedene Arten derſelben antreffen, und es muß mit denſelben nicht überall auf einerley Weiſe, in Anſehung der Güte und Zeit, gehalten werden. Es ſind gemeine Kuchen, Feſttags- und Aerndtekuchen.

In guten Ländern werden, weil es an Waizen nicht fehlet, keine Kuchen aus Roggen- ſondern blos aus Waizenmehl gebacken. In Mittelländern ſind beydes, Kuchen von Waizen-, und Roggen- oder Gerſtenmehl. In geringern Ländern, weil da kein Waizenbau iſt, nimmt man auch kein Waizenmehl zu Kuchen, ſondern allein Roggen- oder Gerſtenmehl.

Jede Hausmutter muß nun ihre Klaſſe kennen, ob ſie Waizen- oder Roggenmehl zu denen, ihres Orts gebräuchlichen Kuchen zu nehmen habe. Und da der gemeine Mann die Kuchen, worunter viel Butter kömmt, mürbe nennt; diejenigen aber, denen es an Butter fehlet, und nur aus bloßem Waizenmehl und Waſſer gebacken ſind, nicht mürbe nennt: ſo iſt auch immer voraus zu wiſſen, ob mürbe Kuchen, oder nicht, gebräuchlich ſind.

So wenig ſich das Geſinde ſeine Kuchen abbringen läßt, ſo wenig muß auch die Hausmutter neue, ſowohl in Anſehung der Güte, als der Zeit, aufbringen.

Ich habe es ſchon erlebet, daß dieſes und jenes Haus keine Tagelöhner in der Aerndte bekommen konnte, weil man die gewöhnlichen Kuchen ihnen nicht mehr geben wollte. Sie ließen ſich entſchuldigen, und wenn ſie um Arbeit angeſprochen wurden, zurück ſagen: daß, da den Schnittern keine Kuchen mehr

gegeben würden, ſie nur dahin zur Arbeit giengen, wo ſie welche eſſen könnten.

Auch in Anſehung der innern Güte muß nichts Neues vorgenommen werden. Wenn Waizenkuchen einmal eingeführet iſt, ſo ſoll man ihn nicht in Roggenkuchen verwandeln. Denn es iſt hierbey immer voraus zu ſetzen, daß des Orts kein Waizen dürfe angekaufet und baares Geld dafür ausgegeben werden. Man kann ſodann immer jenes uralte Sprichwort gelten laſſen: Du ſollſt den Ochſen, der da driſchet, das Maul nicht verbinden.

Es ſind mancherley Arten Oſter- und Pfingſtfladen, in gewiſſen Ländern, ſeit ſo vielen Jahrhunderten gebräuchlich. Man bleibe dabey, und richte ſich nach dem: ländlich, ſittlich.

Sind der Gegend ſogenannte Chriſtſtollen zu Weihnachten (eine Art länglichter Kuchen) gebräuchlich, warum ſollte man die Freude, dergleichen Kuchen von uns zu empfangen, dem Geſinde entziehen wollen?

Doch, außer ſolchen genannten und etwa mehrern beſondern Zeiten, muß auch die Hausmutter nicht neuerlich, noch mehr andere Zeiten, mit Kuchen, ihrer und andern Haushaltungen zum Schaden, feyerlich machen. Sind die Kuchen, der innern Güte nach, nicht mürbe gebacken worden, ſo mache man auch nichts Neues. Wo nur ſogenannte Bärmkuchen von Roggenmehl bekannt ſind, da bleibe man mit ſogenannten Napf- oder Aſchkuchen (Kuchen von Butter, Roſinen und Waizenmehl) doch ja weg. Man würde ſich und der ganzen Nachbarſchaft durch ſolche Neuigkeiten Schaden thun.

22) Bier und Brandtwein.

Zu gewiſſen Zeiten wird dem Geſinde auch Bier gegeben. In den meiſten Häuſern des Mittelſtandes geſchieht es des Sonntags bey der Mittagsmahlzeit. Man pfleget auf die Perſon ein Quart oder Maas zu geben. Und ſolches feſtgeſetztes Maas muß nicht geändert, und von dem Geſinde in etwas willkührliches verwandelt werden. Denn es wird ſonſt leicht eine Säuferey daraus, die in ehrbaren Häuſern nicht zu dulden iſt.

Hat der Hausvater außerdem ſonſt noch die Weiſe, daß er ſeinem Geſinde, nach einer außerordentlich ſchweren Arbeit, oder Wohlverhalten, eine Ergötzung mit Bier machen will: ſo muß es auch ſchon ein Hausgeſetz ſeyn, daß dergleichen Bier nicht zum Uebermaaße gereichet werde.

Vielmals geſchieht es, daß man Gäſte mit ihren Kutſchern, Knechten und Bedienten bey ſich hat; dieſen aber, aus Achtung für ihre Herren, frey gelaſſen iſt, ſich ſo viel Bier zu fordern, als ſie wollen, (wiewohl aber die Hausmutter, Hausjungfer oder Ausgeberinn, darinne nicht zu weit gehen ſollen). Hier iſt nun wohl Achtung zu geben, damit ſich das Hausgeſinde ihnen nicht zugeſelle, eine Tabagie errichte, und, auf Rechnung der fremden Kutſcher, Knechte und Bedienten, tapfer mit ſaufen möge.

Man muß ſolchen Unfug ſeinen Leuten durchaus nicht verſtatten, und gleich das erſtemal es ſeinen Hausgenoſſen aufgeben, mit fremden Domeſtiquen durchaus keine Trinkgeſellſchaft einzugehen. Es iſt ſchon Duldung genug, daß letztere in fremden Häuſern ſich luſtig machen, und nicht nur im Eſſen und Trinken, ſondern auch, in Erpreſſung eines ganz unmäßigen Futterkorns für ihre Pferde, eine Art von Execution

tion ausüben; und ſich hernach noch wohl bey ihren eigenen Herrſchaften obendrein beſchweren: als ob vornehmlich ihren Pferden kein Gaſtrecht wiederfahren ſey. Ein gewiß großer Unfug! um deſſentwillen einſt in einem gewiſſen Kreiſe ſich adliche Wirthe unter einander vereinigten, daß ihre Leute und Equipage, bey Gaſtereyen und Beſuchungen, in den Dorfſchenken, und nicht auf den adlichen Höfen, Quartier nehmen ſollten.

In der Aerndte wird an den meiſten Orten nur beym Kornmähen Bier gegeben; ſo wie bey dem Grasmähen Halbbier oder Speiſebier. Auf Ritterhöfen und herrſchaftlichen Aemtern iſt es geſetzlich, daß der Schnitter täglich ein paar Maas Bier empfange. In andern kleinern Haushaltungen iſt auch ein gewiſſes täglich eingeführet. Wo dieſes aber nicht iſt, da giebt man den Schnittern, auf dem Felde und zu Hauſe, ſo viel ſie verlangen. Sie müſſen aber deſto ſtärker arbeiten. Nur iſt dahin zu ſehen, daß ſich die Leute nicht betrinken. Hat man aber Säufer von Herkommen, ſo mache man ſich mit der Zeit von ihnen los. Denn außer einer, der Herrſchaft ſchädlichen Verſchwendung des Bieres, entſteht aus der Beſoffenheit der Aerndtearbeiter manches großes Unheil und Schlägerey unter den Leuten, wodurch die Aerndtearbeit öfters rückgängig gemacht wird. Denen brauberechtigten Landleuten iſt ohnehin anzurathen, daß ſie ihr Aerndtebier nicht zu ſtark machen. Denn wenn es bald zu Kopfe geht, und doch um der Hitze und Arbeit willen viel getrunken werden muß; ſo wird manchmal der beſte Kerl ein Raiſonneur, Zänker, Schläger oder Narre. So erhält man auch bey Mittelbier, das weder zu ſchwach noch zu ſtark iſt, ſeine Leute zum beſten geſund. Nur ſehe man mit Fleiß dahin, daß ſo leicht kein ſaures Bier getrunken

werde. Denn wenn dergleichen ſchon bey dem Bauer, weil er ſelbſt gegenwärtig iſt, und mit trinket, paſſiret, ſo wollen die Schnitter bey dem Mittelmanne es nicht immer gut heißen; da ſie ſich ihrer Unentbehrlichkeit, zur Zeit der Aerndte, faſt immer am meiſten bewußt werden.

Den Brandtwein, als ein einheimiſches Product, wodurch unſere Kernconſumtion doch befördert wird, wollen wir gar nicht aus unſern Haushaltungen verbannen. Wenn er mäßig von unſern Landleuten getrunken wird, iſt er ihnen gar nicht ungedeihlich. Eine kluge Hausmutter kann mit einer kleinen Doſis Brandtwein durch ihre Knechte große Dinge in der Geſchwindigkeit ausrichten, und vielen guten Willen hervorbringen.

Der Brandtwein machet in vielen Provinzen, die ſich nicht unter die Weinländer zu zählen haben, des Morgens in der Aerndte das erſte Frühſtück aus. Die Hausmutter muß die Leute an eine gewiſſe Doſis, mittelſt eines beſtändigen Glaſes, gewöhnen. Nicht muß es den Schnittern verſtattet ſeyn, mehr zu fordern; damit kein Taumel in den Kopf komme. Es iſt unverantwortlich, wenn der ganzen Tiſchgeſellſchaft die ganze Bouteille auf den Tiſch geſetzet wird, damit ſich jeder einſchenke, und auf Diſcretion lebe. Vielmehr, wie oben geſaget, muß nur ſo viel hingegeben werden, als es eine mäßige, und ſich alle Tage gleichbleibende Doſis mit ſich bringt. Wird bey der Mittagsmahlzeit, wenn etwa fette Speiſen aufgetragen ſind, dem Gebrauch des Orts gemäß, auch Brandtwein gegeben, ſo kann die Doſis noch kleiner, als des Morgens ſeyn; weil ſchon viel Bier getrunken worden, und das Betrinken als eine Quelle der größten Unordnung und Schadens in der Wirthſchaft, durchaus nicht eingeleitet werden muß.

Außer

Außer der Aerndtezeit wird auch wohl, an hohen Feſten, des Morgens Brandtwein zum Frühſtück gegeben. Gemeiniglich wird alsdenn Kuchen dazu gegeſſen, oder Butterbrod. Die Suppe aber muß dann ausfallen, und nicht dazu gegeben werden.

So pfleget man auch wohl den Knechten, wenn ſie des Winters, da noch kein Feuer in der Küche ſeyn, und die Frühſtücksſuppe noch nicht bereitet werden kann, wenn ſie ſo frühe etwa mit Korn zur Stadt fahren ſollen, ein Spitzglas voll Brandtwein zu geben. Es iſt ein ſehr kurzer Weg, die Leute abzufertigen.

Gewürze.

Die Geſchicklichkeit, mit dem Gewürze in der Küche recht umzugehen, iſt ſo angenehm als nützlich. Die Hausmutter hat, bey dem Gebrauche des Gewürzes zur Speiſe, den Zweck, 1) ſelbige wohlſchmeckend, 2) für den Magen verdaulich zu machen. Ihre ganze Kunſt beſteht nun darinn, im Würzen der Speiſe weder zu viel, noch zu wenig zu thun, und, welches die Hauptſache iſt, die Speiſe, vornehmlich in der Geſindeküche, meiſtens allein mit ſelbſt **erbaueten, oder innländiſchen Gewürzen**, zu bereiten.

Man theilet die Gewürze in ſüße, ſauere, ölige, ſalzigte und aromatiſchbalſamiſche Vegetabilien ein.

Die ſüßen ſind Honig und Zucker. Der Honig muß überall gebrauchet werden, und der Zucker ſelten, oder gar nicht.

Die ſauern in der Geſindeküche ſind allein der Biereſſig, oder, wenn viel Obſt im Hauſe iſt, Obſteſſig.

Oeligte ſind Butter, Fett oder Schmalz, und Oel. In geringen Ländern bedienet man ſich des Lein-

öls zu mancher Vorkoſt, und in Mittel- und guten Ländern ſollte man das Mohnöl, oder gewiſſe andere einheimiſche Oele gemeiner machen; um das Baumöl abzuſchaffen, und baare Geldausgabe in der Haushaltung zu erſparen.

Das gemeine Kochſalz iſt unſer Hauptgewürze, deſſen wir bey nur wenigen Speiſen entbehren können.

Unter den aromatiſchbalſamiſchen Vegetabilien müſſen die ausländiſchen theils wenig, theils gar nicht, gebrauchet werden. Wenn wir den Pfeffer und Ingwer ausnehmen, ſo müſſen alle übrige aus der Geſindeküche meiſt gar wegbleiben.

Unſere einheimiſchen und von Dorfhaushaltungen ſelbſt zu erbauende, würzende Vegetabilien ſind, Sellery, Schnittlauch, Knoblauch, Zwiebeln oder Bollen, Peterſilie, Wacholderbeere, Kümmel, Fenchel, Coriander, Dill, Beyfuß, Roßmarin, Majoran, Salbey, Thymian, Pfefferkraut, Iſop, Spaniſcher Pfeffer, welcher letztere häufiger gebauet, und in den meiſten Fällen, anſtatt des ausländiſchen Pfeffers, gebrauchet werden ſollte; wie wir denn noch nicht einmal alle unſere einheimiſche Kräuter und Wurzeln genugſam kennen, und verſuchet haben, um ſie zum Küchengewürze zu gebrauchen, und ſie den ausländiſchen zu ſurrogiren.

Wir können ſogar in der Geſindeküche ſchon, mit vielen unſerer obgedachten einheimiſchen Vegetabilien der Speiſe einen ungemein hohen Geſchmack beybringen, wenn ſolcher eben ſo ſehr in der Geſindeküche, als in der Küche der großen Welt, geſuchet werden ſollte. Die Zwiebeln und der ſpaniſche Pfeffer, was vermögen ſie nicht?

Es muß aber die Hausmutter dahin ſehen, daß ſie die inländiſchen vegetabiliſchen Gewürze, theils im

grünen,

grünen, theils im trockenen Zuſtande, immer bey der Hand haben könne; indem einige im Winter, z. E. Majoran, Pfefferkraut ꝛc. nicht grün zu haben ſind. Die Vegetabilien, die den Winter bey uns ausſtehen, können theils im Garten gelaſſen, theils im Keller eingeſchlagen werden. Z. E. Sellery, wovon nur allein die Blätter an manche Suppen, als Rind- oder Kalbfleiſchſuppen kommen, kann im Garten gelaſſen werden, und bedarf keiner ſonderlichen Pflege; weil die Wurzel nicht auf den Geſindetiſch kömmt, und daher nur in einem Winkel des Gartens etwa darf gehalten werden. Von denen im trockenen Zuſtande aber zu gebrauchenden aromatiſchen Vegetabilien muß man in Zeiten ſeinen Vorrath einſammeln, wie ſolches unter dem Kapitel, von Anſchaffung und Aufbewahrung der Küchenvorräthe mit mehrern vorkommen wird.

Wenn es nun an ſo mannichfaltigen innländiſchem Gewürze nicht fehlet oder fehlen kann, ſo muß die Hausmutter ſich auch nur meiſtens allein daran halten, und immer mehr verſtehen lernen, ihre Speiſen damit für den Geſchmack wohl zu treffen.

Es iſt noch immer der Fehler der Hausmütter des Bauernſtandes, daß ſie gewiſſe Speiſen, nach Art der Vornehmen, dann recht zu würzen glauben, wenn ſie ſolche mit recht vielem ausländiſchen Gewürze überladen. So pflegen manche das Rindfleiſch mit Ingwer zu ſehr zu überwürzen, da ſie nur einen mäßigen Roßmarinſtengel anlegen, und ſolchem Fleiſche hiermit einen ganz angenehmen Geſchmack bereiten würden. So findet man es auch, daß dergleichen aus ſolchem niedrigen Stande, in eine gewiſſe Klaſſe des Mittelſtandes hineinſteigende Hausmütter, faſt alle ihre Speiſen mit ausländiſchem Gewürze verderben. Wenn ſie z. E. ein Huhn mit einer Suppe zu Tiſche bringen, ſo iſt

wenig-

wenigſtens an einer einzigen Hühnerſuppe eine ganze Muſcatennuß verwendet worden. Man fühlet dann mit der Zunge nichts als Muſcatennuß; dergeſtalt, daß es eben ſo viel geweſen wäre, nur eine ſimple Waſſerſuppe gleich ſtark zu würzen, und das Huhn wegzulaſſen. Dieſe letztere wäre denn doch eine eben ſo ſtarke und gute Gewürzſuppe, als die erſte, geweſen.

Eben darinn thut ſich nun die Hausmutter des Mittelſtandes ſo ſehr hervor, daß ſie mit bloß innländiſchem Gewürze ihre Speiſen ſchmackhafter machen und mehr ſparen könne. Etwa in ſolchem Verhältniſſe, daß ſie mit einer Muſcatennuß wohl fünf Hühnerſuppen, für den Geſindetiſch aber wohl acht dergleichen Suppen bereiten, und dem guten Geſchmacke doch nichts entnehmen dürfe. Es kann aber die Muſcatennuß bey der Geſindeſpeiſung wohl ganz und gar wegbleiben, und die Suppe doch recht ſchmackhaft bereitet werden.

Was aber bey jedem Eſſen des Geſindetiſches für Gewürze beſonders zu nehmen ſeyn, wird bey jeder Speiſe angezeiget werden. —

Anwei-

Anweiſung
wie die Speiſen des gemeinen Mannes und des Geſindes zu bereiten.

Erſtes Kapitel.
Suppen.

Unter den warmen Speiſen, die auf den Tiſch des Geſindes und des gemeinen Mannes kommen, ſind die Suppen, die täglichen. Sie ſind, bey den Morgen- Mittags- und Abendmahlzeiten, entweder das einzige Eſſen, oder es werden noch andere Koſten in ihrem Gefolge gegeben. Alle Suppen können daher gar füglich, in **Morgen- Mittags-** und **Abend-ſuppen**, eingetheilet werden; da die Suppe nicht immer, in Anſehung ſolcher **Tageszeit**, einerley ſeyn und bleiben kann. So würde z. E. in ordentlichen Haushaltungen, die **Bohnenſuppe** keine **Morgenſuppe** abgeben. Sie iſt allein eine **Mittagsſuppe**, und würde nur äußerſt ſelten auch zur **Abendſuppe** werden können. In manchen Häuſern geht es freylich mit der Geſindeſpeiſung drunter und drüber, es ſoll doch aber **natürliche Ordnung** ſeyn. Wenn aber dieſe den Wegweiſer zu allen hausmütterlichen Geſchäfften abgeben ſoll, ſo wird ſie anrathen, theils des Morgens **leicht** und **geſchwinde zu bereitende Suppen**, theils, in Anſehung der **Diät**, **leicht** und **nicht ſchwer zu verdauende Morgenſuppen**, zu geben. Es ſoll daher bey jeder Suppe angezeiget werden,

den,

den, für welche Tageszeit ſie ſowohl gebräuchlich, als ſchicklich iſt.

Außer der Tageszeit, wornach die Suppen einzutheilen ſind, müſſen ſie noch als Alltags- Sonn- Feſt- und Aerndteſpeiſen, unterſchieden werden. Daher wird bey jeder Suppe bemerket werden, wie ſie auch, nach den Umſtänden ſolcher Zeit, verändert und bereitet werden müſſe.

Es kann auch ſeyn, wie es wirklich iſt, daß der Name dieſer oder jener Suppe und Speiſe nur ein Provinzialname ſey: ſo wird der Leſer doch, aus der umſtändlich beſchriebenen Verfertigungsart einer Speiſe erſehen können, welche Speiſe oder Suppe ſeines Orts darunter verſtanden werden müſſe. Wenn ich z. E. die Oſterſuppe beſchreibe, ſo muß es aus den angezeigten Ingredienzien, oder Zuthaten derſelben, klar genug ſeyn, von welcher Suppe die Rede iſt.

Endlich muß es nicht erwartet werden, daß ich zu jeder Suppe oder Speiſe hinzufüge, daß ſie geſalzen werden müſſe. Dieſes wird vorausgeſetzet. Es wird genug ſeyn, wenn bey den verſchiedenen Suppen oder Speiſen beſonders geſaget wird, daß ſie mit Pfeffer, Ingwer, Salbey, Majoran u. ſ. w. gewürzet werden müſſe.

1) Waſſerſuppe.

Es werden breite und ganz dünne Schnitte von ſchwarzem Brodte in kochendes Waſſer, mit hinzugefügter weniger Butter, gethan, darin ſie völlig erweichen müſſen.

1) Die Suppe iſt allein eine Morgenſuppe, und wenn ſie irgendwo eine Mittags- oder Abendſuppe iſt, ſo kann ſie es nur in armſeligen Gegenden, oder in den Hütten der Dürftigſten unter dem Stadt- und Landvolke ſeyn.

2) Sie

2) Sie kann aber verbeſſert werden, wenn ſtatt der Butter ſüße Milch angegoſſen wird, und alsdann als Morgen- und Abendſuppe gegeſſen werden. Dieſe Zubereitungsart findet vornehmlich in ſolchen Gegenden ſtatt, wo es, wegen guter Viehzucht, nicht an Milch fehlet. Die angegoſſene Milch kann etwa den dritten Theil der ganzen Suppe ausmachen. Sie wird auch eine Morgenſuppe zur Aerndtezeit, wenn die Milch den halben Theil der Suppe ausmachet.

3) Die Suppe wird auch verbeſſert, wenn klein geſchärbte Peterſilie, oder Körbel, oder Zwiebeln hinzugethan, noch mehr aber, wenn Eyer angequerlet werden.

2) Kuchſuppe.

Dieſe iſt der vorigen ganz gleich, nur daß, ſtatt des gemeinen Brodts, Kuchen genommen wird, der ſtatt des Sauerteigs mit Bärme oder Hefen zur Gährung oder zum Aufgehen gebracht worden, und daher, unter dem Landvolke, Bärmkuchen heißt.

1) Wenn zu ſolchem Bärmkuchen weißes Mehl genommen worden, ſo kann die davon gemachte Kuchſuppe zur Aerndtezeit eine Morgenſuppe ſeyn, wenn die Hälfte Milch zu der Hälfte des Waſſers genommen wird.

2) Es iſt dieſe Aerndteſuppe, wie Nr. 1. (2), eben nicht in guten; ſondern nur in Mittelgegenden, für Schnitter gebräuchlich. In erſtern Gegenden iſt ſie eigentlich nur für Harker und Einführer (für Leute, die das Korn auf dem Felde harken und in die Scheune fahren) gebräuchlich.

3) Kofentſuppe.

Kofent (das alltägliche Getränke des Geſindes) wird mit grobwürfelicht geſchnittenem Brodte

te gekocht, und Pfeffer oder Ingwer, mit weniger Butter hinzugethan.

1) Dieſes iſt allein eine Morgenſuppe.

2) Wo es dem Landvolke nicht erlaubt iſt, ſeinen Haustrunk ſich ſelber zu brauen, da iſt es nicht rathſam, dieſe Suppe öfters zu kochen.

3) Darf aber jedes Haus auf dem Lande ſich ſeinen Haustrunk brauen, ſo muß die Koſentſuppe als eine Alltagsſuppe, deſto häufiger gekochet, und andere bey Seite geſetzet werden; wenn das Getränke in Menge vorhanden, und bald abſchmeckend werden will.

4) Bierſuppe.

Es wird das Bier mit grobwürfelicht geſchnittenem Brodte zuſammen gekocht, auch zugleich Butter, zuletzt aber Ingwer, oder, ſtatt deſſen, Pfeffer, hinzugethan.

1) Außerdem, daß dieſe Suppe eine Morgenſuppe iſt, ſo iſt ſie auch eine Sonntagsſuppe, und wird in den Häuſern des Mittelmannes gemeiniglich alle Sonntage gegeben.

2) Sie kann auch in guten Ländern des Morgens eine Aerndteſuppe ſeyn, wie ſie es auch iſt, wenn Eyer daran gequerlet, und ſie mit Syrop oder Honig verſüßet wird.

3) In der Bierſuppe giebt das ſchwarze Brod einen beſſern Geſchmack, als das weiße. In weißen Bieren aber iſt weiß Brod vorzuziehen.

4) Die Suppe ſchmeckt weit beſſer, wenn die Butter nicht zuletzt, ſondern gleich zu Anfange ganz unten zuerſt in den Topf gelegt, hierauf die Brodbrocken darauf geſchüttet, ſodann aber das Bier hinzugegoſſen wird. Man muß darauf ſehen, daß das Bier im Kochen nicht über- und die Butter ablaufe.

5) Die Bierſuppen dürfen nicht ſonderlich zum Kochen kommen. Sobald nur das ſo eben ankochende Bier beginnet einen Jäſcht oder Bläſen zu bekommen, kann der Suppentopf vom Feuer zurück gezogen werden.

6) Es iſt unnöthig, die Bierſuppen mit Syrop oder Zucker zu verſüßen, es wäre denn, daß ſolches die Gewohnheit des Orts oder der Provinz mit ſich brächte. Der gemeine Mann, der an bitteres, ſtarkes Bier gewöhnt iſt, läßt ſich die Suppen davon unverſüßt am beſten ſchmecken, zumal wenn ſie mit Ingwer gut gewürzet ſind. Bierſuppen von weißem oder nicht bitterm Braunbiere ſind an ſich ſchon ſo ſüße, daß ihre Süßigkeit eben keines Zuſatzes bedarf.

5) Mehlſuppe.

Zu **Mehlſuppen** wird kein Brod genommen, ſondern in dem vorhin gekochten Waſſer Mehl, mit etwas angegoſſener ſüßer Milch, ſtatt der Butter, angekochet; ſo, daß ſie nicht zu dünne, ſondern etwas mehr, als ſemiſch ſeyn muß.

1) **Mehlſuppen** ſind, in **guten Ländern** allein, **Morgenſuppen** und **Alltagsſuppen**.

2) **Morgen-** und **Aerndteſuppen** zugleich werden ſie, wenn, ſtatt **Roggenmehls**, **Waizenmehl** genommen wird. Im letztern Falle iſt ſie für die **Harker** und **Einführer**. Doch wird ſie in **Mittelländern** auch für **Schnitter** eine **Morgenſuppe**.

3) **Je weißer** und **feiner** das **Roggen-** oder **Waizenmehl** iſt, deſto mehr kann die Milch geſparet werden.

4) Gerſten- und Habermehl findet nicht in guten und Mittelländern, ſondern allein in ſchlechten, ſtatt.

5) Sollen in der Mehlſuppe kleine Klümperchen ſeyn, ſo wird das Mehl, bevor es zu dem ſiedenden Waſſer hinzugethan worden, mit Waſſer etwas beſprenget, zwiſchen den Händen gerieben oder gewälzet, und hierauf in dem kochenden Waſſer eingerühret und vollends gahr gekochet.

6) Buttermilchſuppe.

Nachdem die Buttermilch gekochet worden, ſo wird feines Roggenmehl in Mittelländern, Waizenmehl aber in guten zugethan. Sie iſt eine Abendſuppe, und wird kein Brod eingebrocket.

1) Wenn die Suppe nur allein ſchlierícht ſeyn ſoll, ſo dienet itzt erwähnte Kochart dazu.

2) Soll ſie aber klümpericht ſeyn, ſo muß wie bey Nr. 5. (5) verfahren werden.

3) Des Sommers, in heißen Tagen, wird die Buttermilch als Kalteſchale gegeſſen, weil ſie ſehr kühlet.

4) Es dienet dem Geſinde nicht zum Beſten, wenn ihm die Buttermilch, wie des Winters überhaupt, alſo auch in den übrigen Jahreszeiten, in kalten Tagen, nicht als warme Suppe, ſondern als Kalteſchale, gegeben wird. Ein von ſtarkem und hitzigem Getränke freyer Magen ſehnet ſich alsdann nach warmer Speiſe. Was Du nicht willſt, daß Dir die Leute thun ſollen, das thue ihnen auch nicht.

7) Mohnſuppe.

Der Mohn muß die Nacht zuvor im friſchen Waſſer eingeweichet, hierauf in einer ſogenannten Reibeſatte, oder

oder Reibaſche, weich gerieben, und ſodann mit der Mehlſuppe Nr. 5, wenn ſie verſchlagen iſt, vermiſchet werden, damit er nicht verbrenne, und ſeinen Geſchmack verliere.

1) Dieſe Suppe iſt eine **Morgen- und Abendſuppe**, und darf keine Butter angeleget werden, weil der Mohn vieles Oel in ſich hält.

2) Je weißer das angerührte Mehl iſt, deſto ſchöner fällt die Suppe in die Augen und Geſchmack. Sie iſt ſehr geſund. Ich habe unter dem gemeinen Manne Perſonen beyderley Geſchlechts gekannt, die mit vieler Munterkeit bis über das hunderte Jahr hinaus lebten, und in den dreyßig letzten Lebensjahren, Morgens und Abends, beſtändig dieſe Suppe aßen, und ſagten, daß ihnen ſolche, unter allen übrigen, ſonderlich des Abends, am beſten bekäme. Ich glaube, daß der Mohn bey ihnen die Schlafloſigkeit, die den Greiſen ſo gewöhnlich iſt, und ihnen die meiſten Schwachheiten und Bekümmerniſſe verurſachet, gemindert, und ſtatt des Opiums der Türken geweſen.

3) Da der Mohn beſondern Acker erfordert, und nicht überall gebauet wird, ſo iſt auch die **Mohnſuppe** nicht allenthalben eingeführet.

4) Anſtatt des Mehls wird zuweilen **Brod in dünnen Schnitten** genommen.

5) Wo ein ſtarker Hanfbau iſt, da wird aus den Hanfkörnern auf gleiche Weiſe eine Suppe, nur mit dem Unterſchiede, bereitet, daß die Hanfkörner nicht eingeweichet, ſondern allein in einer Reibeſatte klein gerieben, die zerriebenen Körner in einen Durchſchlag gethan, kochendes Waſſer darauf gegoſſen, und die harten Schalen oder Hülſen zurückgelaſſen, und zur Viehfütterung verwendet werden.

8) Hirſeſuppe.

Damit von der geſtampften oder ausgemachten Hirſe die etwa noch darunter befindliche Spreu oder Kaff nicht den Geſchmack verderbe, ſo wird ſie mit aufgegoſſenem laulichten Waſſer an die dreymal ausgewaſchen; ſodann aber, nach Abſeigung des Spülwaſſers, in kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und wenn ſie meiſt gahr und der dritte Theil des Waſſers eingekochet iſt, der Abgang deſſelben mit ſüßer Milch erſetzet und bis zur erforderlichen Weiche gekochet.

1) In der Aerndte iſt dieſe Suppe für die Schnitter eine Morgenſuppe. Sie iſt auch zu allen andern Zeiten eine Abendſuppe.

2) Die Hausmutter muß es durch Erfahrung wiſſen, wie viel Hirſe zu der Suppe zu nehmen, damit kein ſteifer Brey daraus werde.

3) Die beſte und geſchwindeſte Hirſeſuppe wird diejenige, die von dem Reſte eines Hirſebreyes bereitet wird. Dieſe Suppe wird beſonders in der Aerndte ſo dünne gekochet, daß Semmelbrocken, ſtatt gemeinen Brodts, hinzugethan werden. Wenn daher für eine Mahlzeit dicker Hirſe oder Hirſebrey gekochet wird, ſo muß die Einrichtung gemachet werden, daß immer ein Reſt zu einer künftigen Suppe erübriget, hierdurch aber Holz, Zeit und Mühe geſparet werden. Es iſt aber auch zu ſehen, daß ſolcher Reſt nicht zu lange ſtehen bleibe, weil er in heißer Witterung weniger dauret, und bald ſauer wird.

9) Erbsſuppe.

Auch bey dieſer Suppe werden die Ueberbleibſel eines Erbſengerichts genommen, mit ſiedendem Waſſer und ſüßer Milch, auch Pfeffer, ſo dünne gekochet, daß ſie mittelſt eingebrockten Brodts gegeſſen werde.

1) Dieſe Morgen- und Abendſuppe wird von Leuten, die der Erbſen gewohnt ſind, (denn es ſind Gegenden, wo es mehr mit Hirſe als Erbſen gehalten wird) gern gegeſſen; und muß, bey Wegſetzung eines Reſtes zur Suppe, ebenfalls darauf geſehen werden, daß die Erbſen von der Wärme nicht in Säure übergehen.

2) Sie iſt auch eine Aerndteſuppe für Harker, und es wird kein ſaures Brod, wovon die Milch gerinnet, eingebrocket.

10) Heidegrützſuppe.

Die Heidegrütze wird zuerſt im Waſſer gahr gekochet, Milch zum vierten Theil angegoſſen, kein Brod angebrocket, und ſehr fleißig umgerühret, indem ſie gar leicht anbrennet.

1) Dieſe Suppe gehöret unter die Abendſuppen, iſt aber auch eine Morgen- und Aerndteſuppe für die Schnitter im Guten- und Mittellande, und wird ſodann mehr Milch, als es für alle Tage gewöhnlich iſt, hinzugethan.

2) Die Heidegrütze iſt gewöhnlichermaaßen Feine, Mittlere und Grobe. Erſtere kömmt auf den herrſchaftlichen Tiſch, die andere für die Schnitter, letztere aber iſt zum alltäglichen Verbrauch fürs Geſinde.

11) Gerſtengrützſuppe.

Die Bereitung dieſer Suppe kömmt mit der vorhergehenden völlig überein; ſie iſt aber nur eine gemeine Abendſuppe, beſonders zur Winterszeit.

12) Habergrützſuppe.

Es muß die Habergrütze zuerſt mit Waſſer gahr gekochet, etwas Milch darauf angegoſſen, und gebrock-

gebrocktes Brod zugethan werden, welches nicht ſauer iſt.

1) Meiſt überall iſt dieſes eine der Abendſuppen; ſie iſt aber auch eine gleichfalls ſehr gewöhnliche Morgen- und Aerndteſuppe für die Schnitter. In dieſem Falle wird mehr Milch dazu genommen, auch weiſſes Roggenbrod, in guten Ländern aber Semmel oder Waizenbrod, eingebrocket.

2) Die Habergrütze iſt entweder geſotten oder nicht. Geſotten iſt ſie, wenn der Haber gekochet, darauf in einem Ofen gedörret, und ſodann auf die Grützmühle gebracht worden. Die daraus gefertigte Habergrütze gedeihet beſſer, als die ungeſottene. Das heißt, ſie quellet mehr beym Kochen auf, als die ungeſottene, wornach ſich alſo die Hausmutter zu richten, und das rechte Maas für die Suppe zu nehmen hat.

3) Die Habergrütze darf für den Geſindetiſch nicht durchgeſeiget und zurück gelaſſen werden. Dieſes geſchieht nur für den herrſchaftlichen Tiſch allein.

13) Graupenſuppe.

Wenn die Graupen mit Waſſer gahr gekochet worden, ſo wird kein Brod, ſondern nur Milch, dazu gethan. Iſt aber in der Haushaltung Zeit übrig, ſo kann die Milch weggelaſſen, und ſtatt ſelbiger Mohn gerieben, und zu den gekochten Graupen, wenn ſie verſchlagen ſind, hinzugethan werden.

1) Die Graupen ſind von Gerſte, und dürfen nicht von der feinſten Art ſeyn; nur muß ſie der Müller nicht ſo grob machen, daß von den Gerſtenhülſen ſo viel daran bleibe, damit ſie den Leuten in der Kehle ſtecken, und ſie zum öftern Räuſpern und Ausſpucken nöthige. Wenigſtens ſind dergleichen grobe

grobe Graupen im Guten- und Mittellande nicht gebräuchlich.

2) Da die Graupen nicht geſchwinde genug weich kochen, ſo iſt die davon bereitete Suppe gemeiniglich eine Abendſuppe.

3) Eine Mittagsſuppe iſt ſie, wenn des Mittags keine andere Vorkoſt gegeben wird, und ſofort Butter und Käſe darauf folgen.

14) Bohnenſuppe.

Weiße, von den Schalen entledigte und getrocknete, Bohnen werden mit Fleiſchbrühe weich gekochet, und mit Thimian oder Majoran gewürzet, ohne daß Brod angebrocket werde. Fehlet es aber an Fleiſchbrühe, ſo werden die Bohnen mit Waſſer und Butter gekochet, und mit einem nur benannten grünen oder getrockneten Kraute gewürzet.

1) Gemeiniglich iſt die Bohnenſuppe eine alltägliche Mittagsſuppe, und iſt alsdann ſtatt der Vorkoſt, worauf Eyerkuchen oder kaltes Fleiſch, Hering u. ſ. w. folgen.

2) In manchen Gegenden und Jahren erlangen die weißen Bohnen nicht ihre ganze Reife, und würden, wenn ſie ſo gepflücket und ausgemachet, ſehr einſchrumpfen und runzelicht werden. In dieſem Falle können ſie ausgehülſet, gekochet, und zur Abendſuppe gebrauchet werden.

3) Mehl darf nicht angerühret werden, es wäre denn, daß die Bohnen, wenn ſie ſchon weich gekochet ſind, nicht quellen, und die Suppe zu wäſſericht ausfallen möchte.

15) Wurſtſuppe.

Der gemeine Mann ißt dieſe Suppe ſehr gern. Sie iſt die übrig gebliebene Brühe von den gekochten

Würſten, und muß ſelbige hinter einander verſpeiſet und ihrem Verderben dadurch zuvorgekommen werden. Es wird daher die dünne Brühe in Töpfen an einem kühlen Orte aufbewahret, zum jedesmaligen Gebrauche am Feuer wieder aufgekochet, und breite dünne Schnitten gemeinen Brodts zugethan.

1) Eine ſo geſchwinde anzufertigende Suppe iſt eine **Morgen- und Abendſuppe.**

2) Die Wurſtbrühe, wenn ſie ſchon ſalzigt iſt, dauert zur Froſtzeit doch kaum vierzehn Tage. Im warmen des angehenden Herbſtes währet ſie kaum vier Tage.

3) Gute Freundinnen oder Nachbarinnen des Orts pflegen ſich wohl einzuverſtehen, da das Hausſchlachten in den Häuſern zu verſchiedenen Zeiten geſchieht, die Wurſtbrühe ſich unter einander zu theilen, und ſelbige deſto eher zu verzehren, welches Einverſtändniß, da es ſo wirthlich iſt, an mehrern Orten einzuführen wäre.

4) Wenn die Wurſtbrühe erkaltet, und das aus den Würſten ausgekochte viele Fett geronnen: ſo kann es abgenommen und zu beſonderm Gebrauche verwahret werden. Es kann aber dieſes Fett auch aus dem Wurſtkeſſel, wenn es noch warm iſt, mit der oberſten Brühe noch abgeſchöpfet und weggeſetzet werden.

5) Jene liſtige Magd wußte ihre Zeit, in Abweſenheit der Hausmutter, ſo wohl zu nutzen, daß ſie einen Theil der Würſte währendem Kochen zerſchnitt, damit die Würſte auslaufen, und die Wurſtſuppe von vielen Grumpen verbeſſert werden möchte. Es muß daher die Hauswirthin ihre Mägde kennen, und ſolche, wenn ſie untreu ſind, ohne Aufſicht nicht allein bey dem Keſſel laſſen.

16) Pflaumenſuppe.

Wenn die reifen Pflaumen in der Mitte aufgeſchnitten, und ihrer Kerne entlediget, mit Waſſer gekochet, und mit Pfeffer gewürzet worden, ſo wird auf Kohlen geröſtetes, hierauf aber klein geſchnittenes Brod hinzugefüget.

1) Wo ſehr viel Obſt gewonnen, und deſſen häufiger Genuß dem Geſinde frey ſteht, da muß dieſe Suppe eben nicht Tag für Tag gegeben werden, damit ſelbiges nicht durch die Einerleyheit ermüdet werde.

2) Da dieſe Suppe eine Abendſuppe iſt, ſo wird ſie am bequemſten geordnet, wenn des Mittags harte Speiſen, als Erbſen, Bohnen, Linſen, Klöße u. ſ. w. die Mahlzeit ausgemachet haben.

3) So geſund dieſe Suppe übrigens iſt, ſo können doch Zeiten und Umſtände von deren Darreichung abrathen. Wenn an einigen Orten ſonſt wenig Obſt gewonnen, oder viele Jahre hindurch nichts gerathen, und das Geſinde durch zu frühzeitigen Genuß des noch nicht recht reifen Obſtes ſich vielmals gefährliche Bauchflüſſe erreget: ſo iſt es wohl gethan, die Pflaumenſuppe nur ſparſam oder ganz und gar nicht zu geben.

4) So wird auch der Geſundheit des Geſindes nur ſchlecht gerathen ſeyn, wenn man noch unreiſe Pflaumen, wie man zuweilen dieſes ſich als gute Wirthſchaft einbildet, die vom Sturmwinde mit Gewalt abgeworfen ſind, zur Suppe kochet, und ſie wegen ihrer Säure mit Syrup oder Honig verſüßet, um ſie geſchmackbar zu machen. Von dergleichen Suppen können Fieber, wo nicht gar rothe Ruhr, erzeuget werden. Es iſt eben nicht nöthig, die zwar blauen, aber noch meiſt harten und reifen Pflaumen, unter den Bäumen liegen

und verfaulen zu laſſen. Man kann ſie nach Bequemlichkeit zuſammenleſen, und den Schweinen des Morgens und Abends vorwerfen laſſen, denen es eine gute Fütterung ſeyn kann.

17) Ertüffelſuppe.

Nachdem die Ertüffeln im Waſſer von anhängender Erde gereiniget, und mit einem ſtumpfen Beſen abgeſtauchet worden; ſo werden ſie durch Abſchälen von ihrer äußern Haut entlediget, hierauf in dünne Schnitten zertrennet, mit Waſſer gekochet, mit Pfeffer und etwas Butter aber gewürzet.

1) Dieſes iſt eine Abendſuppe, und wird von dem Geſinde, wenn ſie die Woche hindurch auch oft vorgeſetzet wird, nicht verachtet.

2) Wenn Peterſilie angeſchnitten wird, ſo kann man Pfeſſer ſchonen, und von letzterm deſto weniger anthun.

3) Brod oder Mehl kommen nicht in dieſe Suppe.

18) Kürbißſuppe.

Von reif gewordenen Kürbiſſen wird ſowohl die äußere harte Schale abgeſchnitten, als auch die Kerne, mit dem daran ſitzenden loſen und unſchmackhaften Zeuge, davon genommen: der ſo gereinigte Kürbiß aber wird in gröblichte Stücke klein geſchnitten, mit Waſſer weich gekochet, hierauf aber mit der Kelle im Topfe vollends klein zerrieben, Milch angegoſſen, und mit vielem Pfeffer gewürzet; hiernächſt wird noch beſonders gekochte Hirſe, ſo viel zu einer Suppe erforderlich iſt, darunter gemenget und zuſammen aufgekochet.

1) Dieſe Abendſuppe kann verändert werden, wenn, anſtatt der ſodann wegzulaſſenden Milch, klein geriebener Mohn angethan wird.

2) Wenn Tages vorher der Kürbiß die Vorkoſt oder Gemüſe des Geſindes, und in ſolcher Maaße geweſen, daß ein Reſt zu der Suppe erübriget worden: ſo kann dieſe Kürbißſuppe, wegen der geſchwinden Zubereitung, da nur der Reſt mit kochendem Waſſer zubereitet worden, eine **Morgenſuppe** abgeben.

19) Trockene Pflaumenſuppe.

Obſchon die gebackenen oder trockenen Pflaumen in Gegenden, wo viel Obſt gewonnen wird, eben nicht häufig vorkommen, indem die trocknen Pflaumen, als eine courante Waare, in den Städten gut abgeſetzet werden können: ſo wird doch zuweilen, zur Veränderung, eine Suppe davon gemachet. Die Bereitung iſt dieſe. Die Pflaumen werden mit Waſſer weich gekochet, geröſtet Brod angebrocket, und Pfeffer in geringer Maaße angeworfen.

1) Dieſe Suppe iſt eine Abendſuppe.

2) Die weich gekochten Pflaumen werden nicht durch einen Durchſchlag geſtrichen oder gerühret, ſondern ganz und die Steine darinne gelaſſen.

20) Hollundermußſuppe.

Etwas Hollundermuß mit Waſſer, geröſtetem Brod und Pfeffer gekochet, auch allenfalls etwas Mehl angerühret.

1) Dieſes iſt bloß eine **Abendſuppe**, und nur in einigen Gegenden gebräuchlich.

2) Sie iſt eine Suppe für Kranke, wenn ſie des Nachts ſchwitzen ſollen, und kann ſodann das Brod weggelaſſen, und nur mit Mehl ſemiſch gekochet werden.

21) Oſterſuppe.

Nachdem Eyer, etwa auf jede Perſon eines gerechnet, in einem Keſſel, mit einer Hand voll Waizenmehl, klein geſchlagen, ſo wird Bier und eben ſo viel Milch dazu gegoſſen, welches man ſcharf überm Feuer heiß werden läßt, und ſobald eine Bewegung zum Kochen entſteht, abgenommen, mit etwas Syrup oder Kochzucker verſüßet, und zugleich Semmelbrocken angeworfen.

1) Gemeiniglich iſt dieſe Suppe eine **Feſt**= und **Mittagsſuppe**.

2) Die Oſterſuppe iſt auch eine **Morgenſuppe** für die Schnitter **zur Aerndtezeit**.

3) Wenn in einigen Gegenden dem Geſinde nach vollendeter Aerndte, dem Herkommen gemäß, oder zur Erweckung des Fleißes, aus freyer Verheißung, ein Aerndteſchmauß gegeben wird, ſo machet dieſe Suppe den Anfang der Mahlzeit.

22) Rindfleiſchſuppe.

Vom gekochtem Rindfleiſch wird Brühe genommen, mit Reis oder Graupen gekochet, Sellериekraut gröblich angeſchnitten, und mit weich ſieden laſſen, zuletzt aber geröſtet Semmelbrod in Schnitten eingelegt.

1) Es iſt dieſes eine **Sonntags**= und **Mittagsſuppe**.

2) Dieſe Suppe kömmt nicht oft zu Tiſche, weil für friſches Fleiſch kein Geld ausgegeben werden ſoll. Wenn aber vom Hausſchlachten friſches Fleiſch vorhanden, ſo wird dem Geſinde ſolche Suppe bereitet.

3) Beym Hausſchlachten, da das Rindfleiſch zum Pökeln oder Räuchern in Stücken zerhauen wird, bleiben viele Knochen, z. B. von den Füßen, zurück, die, nebſt dem daran befindlichen Fleiſche gekocht,

gekocht, eine fette und kräftige Brühe abgeben. Von ſolchen Brühen werden nun meiſtens Suppen obbeſchriebener Art bereitet.

4) Wenn feines, nicht ſonderlich ſaueres Roggenbrod im Hauſe vorhanden iſt, ſo kann es gar füglich ſtatt der Schnitten von Semmelbrod gebrauchet werden.

5) Soll der Geſchmack dieſer Suppe erhöhet werden, ſo muß klein geſtoßener Jngwer hinzu gethan werden. Jn Gegenden, wo Zwiebeln erbauet und nicht theuer verkaufet werden, pflegt man auch wohl zu gleichem Zweck noch einige Porrezwiebeln mit der Suppe zu kochen.

23) Nudelnſuppe.

Waizenmehl, ſo eben nicht fein, ſondern nur ſogenanntes Mittelmehl ſeyn darf, wird mit ein Paar Eyern und kalter Milch zu einem feſten Teig gemacht, mit einem Treib- Welger- oder Mangelholze mäßig dünne aus einander getrieben, Streifen in der Breite, als die Nudeln lang ſeyn ſollen, geſchnitten, bemehlt, und ſodann auf einander gelegt, und in Nudeln zerſchnitten. Man kocht ſie mit halb Waſſer und halb Milch, oder ſtatt deſſen mit Fleiſchbrühe, wenn dergleichen vorhanden iſt.

1) Dieſe Suppe iſt eine **Mittagsſuppe** an Sonn- und Fleiſchtagen, auch für die Schnitter in der Aerndte, zumal wenn ſie mit Fleiſchbrühe zubereitet wird.

2) Die Nudeln werden nicht mit langſamen Feuer, ſondern geſchwinde gekocht, und mit der Kelle mehrmal im Keſſel untergegriffen, damit ſie nicht zuſammenbacken, oder unten im Keſſel anhacken. Zu gleichem Zweck muß man die klein geſchnittenen

nen Nudeln zuvor mit Mehl beſtreuen, und unter einander mengen, damit ſie nicht ſchon vor dem Kochen eine Anlage zum Zuſammenbacken gewinnen.

3) Um nicht bey jedesmaligem Gebrauche dieſer Suppe erſt Nudeln machen zu dürfen, kann man ſich davon einen Vorrath halten, wenn eine Menge roher Nudeln auf Papier oder Kuchenblechen im Backofen oder auf dem Kachelofen getrocknet und aufbewahret werden.

4) Unter den Vorkoſten Kap. 3. Nr. 32. kömmt noch eine Bereitungsart der Nudeln vor, die als eine eigene Vorkoſt oder Beyeſſen gegeſſen werden. Von dieſen getrockneten Nudeln wird ebenfalls eine bereitſame Suppe gemacht, wenn ſie ganz dünne mit Waſſer, Salz und etwas Butter gekocht werden.

Schlußanmerkungen.

Zu den meiſten Suppen werden Brodbrocken, oder kleine dünne Kuchen, oder Brodſchnitte erfordert. Man kann dergleichen in Menge zu bequemer Zeit bereiten, um ſie, wie zuvor von den Nudeln geſagt worden, aufzutrocknen und zum nöthigen Gebrauche immer bereit zu haben. In manchen Jahren iſt das Brod im Sommer dem Schimmeln mehr denn ſonſt unterworfen. Hierbey iſt nun kein beſſerer Rath, als das zum Schimmeln angehende Brod in Suppenbrocken zu verwandeln, und ſolche zu trocknen.

Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß man ſich mit dieſem Geſchäffte nicht ſo lange zu ſäumen habe, bis der Schimmel zu weit um ſich gegriffen hat, weil alles, was ſchimmlicht iſt, nicht mehr Menſchen- ſondern Schweineſpeiſe iſt. Allenfalls können auch die Brocken des Sommers an der heißen Sonne getrocknet werden; ſie müſ-

ſen aber täglich dabey einigemal umgerühret werden, damit die untere Seite nicht anſchimmle, oder einen üblen Geſchmack annehme. Auch kann man große Stücken Brod trocknen, und ſolche zu ſeiner Zeit gröblich zerſtoßen, und ſie in ſolchem Zuſtande zu Suppen oder Kaltenſchalen gebrauchen, da ſie denn letztern Falls einen halben Tag, oder wohl länger, in Bier eingeweichet und hiemit eßbar gemacht werden.

Viele Abendſuppen können bereits beym Feuer der Mittagsſpeiſen mitgekocht, und bis zum Abend hin in der heißen Aſche warm gehalten werden, ſo wie viele Bäuerinnen ſich gar klüglich zur Aerndtezeit, da ſie im Felde arbeiten müſſen, dieſes Vortheils zu bedienen wiſſen. Manche Suppen, als Hirſe- Grütz- und Graupenſuppen, bedürfen nur, daß ſie des Mittags kaum halb gahr gekocht werden. Bleiben ſie in der Gluth, oder heißen Aſche, bis an den Abend ſtehen, ſo kochen ſie ganz langſam gahr, vorausgeſetzt, daß die Kochgefäße zugedeckt ſeyn. Nur muß die Gluth, oder heiße Aſche, nicht ſo viel Hitze enthalten, daß ein ſtarkes Kochen daraus entſtehe, und die Suppe davon anbrennen könne. Eine ganz mäßige und dabey fortdaurende Hitze erweichet die vorgedachten Suppematerialien ſehr gut, und läßt ſie wohlſchmeckender werden, als wenn ſie bey raſchem Feuer gekocht werden. Auf einer andern Art kann man gedachte Materialien ganz unangekocht in die heiße Aſche ſetzen; ſie werden darinn ſo weich, daß ſie zuletzt nur eines kleinen Feuers bedürfen, um vollends gahr zu werden. So machen es manche wirthliche Bäuerinnen, die des Abends dergleichen Suppematerialien in die Röhre des geheizten Kachelofens ſetzen, und ſolche davon für den nächſtfolgenden Tag zur Morgenſuppe mehr als halb gahr finden. Sie ſind nicht wenig zu loben, daß ſie Mühe und Holz zu erſparen ſuchen.

Zwey-

Zweytes Kapitel.

Kalteſchalen.

Die Kalteſchalen werden meiſtens mehr des Sommers, als des Winters gegeſſen; die einzige Bierkalteſchale ausgenommen, die auch im Winter, wiewohl nur des Abends, gebräuchlich iſt.

1) Kofentkalteſchale.

Klein gekrümeltes Brod mit Honig, Syrup, oder Kochzucker und genugſam aufgegoſſenem Kofent, oder Nachbier.

1) Dieſe Kalteſchale wird in Mittelländern wenig oder gar nicht als eine Abendſpeiſe gereichet. Es iſt aber auch in guten Ländern gebräuchlich, daß in der Aerndte draußen im Felde den Harkern Veſperbrod (ein Eſſen zwiſchen der Mittags- und Abendmahlzeit) gegeben werde; und dann iſt dieſe Kalteſchale der Anfang des Veſperbrodts, welches mit Butter, Käſe und Brod beſchloſſen wird.

2) Es wird in der Aerndte viel Kalteſchale gegeſſen, und dazu viel Brodkrume erfordert. Die Rinde wird ſodann aber dem Geſinde zum Verſpeiſen bey Tiſche vorgeleget. Meiſtens will das Geſinde nicht gern an die Rinde, läßt ſie liegen und noch härter werden. Es iſt daher wohlgethan, wenn es üblich iſt, kein ſchwarz Brod zu den Aerndteſuppen zu gebrauchen, daß dieſe ſo viele, von den Kaltenſchalen zurückgebliebenen, Rinden in gröbliche Stücklein zerſchnitten, mit Getränke oder Bier begoſſen und erweichet, ſodann aber zu einer künftigen Kaltenſchale gebrauchet werden, welche

von

von dieſer klein und weich gewordenen Rinde eben ſo ſchmackhaſt, als kräftig wird.

2) Bierkalteſchale.

Sie iſt der vorigen gleich, und wird unter das, ſtatt des Koſents, aufgegoſſene Bier nichts Süßes gethan, es müßte denn das Bier ſehr geringe und unkräftig ſeyn.

1) In guten und Mittelländern iſt es Gebrauch, daß den Einführern des Korns dieſe Kalteſchale zum Veſperbrod gegeben werde, da unterdeſſen das Geſpann ein Futter ausfreſſen muß.

2) Auch iſt dieſe Kalteſchale eben daſelbſt das gewöhnliche Abendeſſen des Sonntags. Wenn das Bier aber ſehr dünne iſt, und den Magen mehr erkältet als wärmet: ſo iſt dem Geſinde zur Winterszeit mehr mit einer Suppe, als mit einer ſolchen Kaltenſchale, gedienet.

3) Pflaumenkalteſchale.

In Gegenden, wo kein Obſtmangel iſt, und daher viel Pflaumen gebacken oder getrocknet werden, da laſſen ſich dieſe auch auf folgende Weiſe zur Kaltenſchale verwenden. Gekochte Pflaumen werden in einem Topfe klein gerühret, ohne die Steine heraus zu nehmen, und Koſent oder Speiſebier nebſt gekrumten Brod dazu gethan, und alles unter einander gerühret.

1) Weil dieſe Kalteſchale ſehr erfriſchend iſt, ſo wird ſie auch in heißen Tagen den Harkern zur Aerndtezeit zum Veſperbrodte in Mittelländern gegeben, und gern gegeſſen.

2) Wo ſehr viel ſaure Kirſchen wachſen, da pflegt man ſolche, wie ſie vom Baume kommen, zu kochen, und wenn geröſtet Brod nebſt Syrop oder Honig hinzuge-

zugethan worden, ſolche erkaltet in warmen Tagen des Abends ſtatt einer Kaltenſchale zu eſſen.

4) Süßemilchkalteſchale.

Zur Sommerszeit iſt es bey manchen Bauern gebräuchlich, meiſtens des Mittags, Brod in ſüße Milch zu brocken. Bey dem Mittelmanne aber wird ſie dem Geſinde, geringe Länder ausgenommen, eben nicht gereichet, weil es bey ihm nicht an vieler geronnenen Milch, wie auch Buttermilch, mangelt.

5) Saure oder geronnene Milchkalteſchale.

Geronnene oder ſauere Milch iſt diejenige, von welcher die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen worden. Die daraus zu bereitende Kalteſchale beſteht aus zween Theilen geronnener und einem Theile ſüßer Milch, wozu Brod eingekrumet wird.

1) Dieſes iſt eine Mittagskalteſchale, die in warmen Tagen dem abgematteten Geſinde viel Labſal gewähret.

2) Zur Aerndtezeit iſt ſie in Mittelländern gar nicht üblich, womit auch die Herrſchaften wohl zufrieden ſeyn können; weil das Geſinde, wegen des vielen Trinkens vom Morgen an, von ſolchen Milchſpeiſen leicht Bauchflüſſe ſich zuziehen kann. Daraus entſtehen Verſäumniſſe in der Arbeit, und die von Bauchflüſſen abgematteten Leute haben nur das halbe Vermögen zu arbeiten.

6) Buttermilchkalteſchale.

Da die Buttermilch ſehr kühlend iſt, ſo muß ſie in der kalten Jahreszeit zur Suppe verkochet, zur Kaltenſchale aber allein in warmen Tagen gegeben werden. In Mittelländern wird ſie als Kalteſchale mit dem dritten Theile ſüßer Milch und eingekrumten Brod zum Mittagseſſen aufgetragen.

Drittes Kapitel.

Vorkoſten oder Gemüſe.

Alle Mehlſpeiſen Feld- und Gartenfrüchte werden unter die Vorkoſten gerechnet. Sie werden entweder für ſich allein gekochet und gegeſſen, oder mit Fleiſch zugleich, wie gekochet, alſo auch gegeſſen. In Mittelländern kommen die meiſten nur zum Mittagsbrodte. Es ſoll daher gleichfalls gezeiget werden, welche unter denſelben Mittags- und Abendſpeiſen ſind.

1) Klöße.

Zuerſt wird Speck in kleine Würfel zerſchnitten, in einem Tiegel über Kohlen ausgebraten, und zuletzt grüner zerſchnittener oder getrockneter Thymian eingeleget, hierauf Mehl mit halb Waſſer und halb Milch zuſammengerühret, der meiſt erkaltete ausgebratene Speck und deſſen Krappen hinzugethan, und von dem zur mittelmäßigen Steife gebrachten Teige mit der Kelle, die jedesmal in kochendes Waſſer zu tauchen, damit kein Teig anklebe, gewöhnliche Klöße abgeſtochen, in den mit kochendem Waſſer angefüllten Keſſel geworfen, und darinn gahr gekochet.

1) Wenn zu heißer Speck mit dem Teige vermenget wird, ſo werden die Klöße nicht locker.

2) Währendem Kochen im Keſſel müſſen die Klöße mit der Kelle von Zeit zu Zeit behende untergegriffen und aufgenommen werden, damit ſie theils nicht zuſammenbacken, theils nicht unten anbrennen.

3) Wenn die Klöße gahr gekochet, ſo wird ein Drittheil oder mehr Waſſer abgegoſſen, der Abgang

aber mit ſüßer Milch erſetzet, und wenn man die ganze Maſſe ſodann noch einmal aufwallen laſſen, ſo werden die Klöße abgenommen und bald verſpeiſet, damit ſie nicht hart werden und ihre Lockerheit verlieren.

4) Das Mehl iſt gemeiniglich zur Hälfte fein Roggen- zur andern Hälfte aber Waizenmehl.

5) In der Aerndte werden für die Schnitter oder Mäher die Klöße aus purem Waizenmehle bereitet, die Brühe auch, nach obbeſchriebener Weiſe, mit deſto mehr Milch verſchönert.

6) Die Klöße ſind eine Mittagsſpeiſe, ſie können aber, wie viele andere Vorkoſten, eine Abendſpeiſe werden, wenn das Geſinde den Tag hindurch, als z. E. um des Holzhauens willen im Walde, nicht zu Hauſe geweſen, und zum Mittagsbrodte keine warme Speiſen hat haben können.

7) Eben dieſe Klöße werden auch in obſtreichen Gegenden mit gebackenen Birnen zuſammen gekochet, und als ein angenehmes Gerichte von dem gemeinen Manne gegeſſen. Wenn die Klöße nach obbeſchriebener Weiſe bereitet ſind, ſo werden ſie mit Waſſer dergeſtalt gahr gekochet, daß keine Milch zu dem Waſſer oder Brühe gegoſſen werde. Nachdem die Birnen, worunter auch etwas gebackene Aepfel oder Pflaumen genommen werden können, um das Ueberſüße der Birnen zu mindern, für ſich allein gahr gekochet worden, ſo wird das Waſſer oder Brühe, darinn die Klöße gekochet worden, abgegoſſen, und die Birnen mit ihrer Brühe zugegoſſen. Die Birnen oder anderes Obſt müſſen mit etwas Butter oder Speckbrühe weich und ſchmackhaft gekochet werden. Auf gleiche Weiſe kann man auch grüne Birnen mit Klößen zurichten. Mit getrockneten oder welken Rüben wird es eben ſo gemachet. Uebrigens iſt dieſes ein Mittagseſſen, und wird, theils allein, theils mit zugleich gekoch-

tem

tem Speck oder Schinken, zur Mittagskoſt dem Geſinde gegeben.

2) Mehlbrey.

Waſſer und Milch werden zu gleichen Theilen in einem Keſſel zum Kochen gebracht, und Waizenmehl mit einem Querl allmählig, bis zur gehörigen Steife, ein- und beſtändig umgerühret, um das Anbrennen zu verhüten.

1) Der Mehlbrey iſt ein Mittagseſſen, und wird entweder allein, oder mit gebratenem Speck oder Eyerkuchen, gegeben.

2) In der Aerndte wird dieſer Brey den Harkern aufgetragen, und das Waizenmehl darf eben kein Kern- ſondern nur Mittelmehl ſeyn.

3) Wo in hochgelegenen Gegenden die Sallate in den Gärten nicht wohl wachſen, oder nicht lange dauern, da machet man einen ſauern Brey. Wenn nämlich der Brey ohne Milch, in purem Waſſer und Salze gekochet, und darauf in die Schüſſel gethan worden, ſo wird entweder kalter Eſſig, oder Eſſig mit etwas eingebratenem in Krappen zerſchnittenem Speck, darüber gegoſſen.

3) Mohnbrey.

Ein von feinem Roggenmehl mit Waſſer und Salz gekochter, hierauf aber erkalteter, Brey wird löffelweiſe ausgeſtochen und in eine Schüſſel gelegt, ſodann aber geriebener, zuletzt mit Waſſer oder Milch ſehr flüßig gemachter, und mit Honig oder Syrup verſüßter, Mohn überhergegoſſen.

1) Der Mohnbrey iſt allein eine Abendkoſt, und nur in Gegenden, wo Mohn gebauet wird, gebräuchlich. Und hier wird er eben ſo oft auch nicht gegeben.

3) In Flachsländern bedienet man ſich dieſes Breyes hauptſächlich, wenn viele Leute eine Parthie Flachs gebaket, und, ſtatt der Bezahlung mit Gelde, mit einem Leckerbiſſen abgefunden werden ſollen.

4) Erbſen.

Man bereitet die Erbſen in der Küche entweder als eine Speiſe, die gebrochen und ziemlich ſteif, mit dem Meſſer, oder ungebrochen und dünne mit Löffeln gegeſſen werden ſoll. Im erſtern Falle nennt man ſie dicke, im andern Falle aber dünne Erbſen. Dicke Erbſen werden, nachdem ſie verleſen und gewaſchen worden, mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht: ſo oft ſie aber am Feuer, wegen des Einkochens, zu trocken werden, heißes Waſſer zugegoſſen; und wenn der Topf von den aufquellenden Erbſen zu voll und überlaufend wird, die oberſten abgenommen, der Topf aber vor dem Anbrennen geſichert. Dieſes geſchieht theils durch obbeſagtes Zugießen des Waſſers, theils auch durch mäßiges Feuer, oder Zurückziehen des Topfes von der Flamme. Wenn die Erbſen lange und weich genug gekochet ſind, ſo muß das Waſſer in einen Topf oder Schüſſel abgegoſſen, und ſelbige gebrochen werden. Dieſes wird am bequemſten verrichtet, wenn die Küchenmagd ſich auf einen niedrigen Schemel ſetzet, um den heißen und rahmichten Erbstopf ein altes Tuch oder Sudelſchürze ſchlägt, ihn zwiſchen die Beine einklemmet, vorwärts aber gegen eine Wand die Knie anſetzet, um dem Topfe einen feſten und unbeweglichen Stand zu geben; hierauf aber mit einer ſtarken hölzernen Kelle, und zwar mit dem Rücken derſelben gegen die Seiten des Topfes, die Erbſen, von unten nach oben zu, ſo lange in einem Zuge herauf drücket, und von der Erbsbrühe nach und nach, zur Erleichterung des Geſchäfftes, nachgießt, bis keine ganze Erbſe mehr geſe-

hen,

hen, und alles in einen ſteifen Brey, nachdem etwas Salz hinzugethan, verwandelt worden.

1) Die **Erbſen** ſind überall ein **Mittagseſſen**, und werden nur *in geringen Ländern ohne Speck, Fleiſch oder Würſte gegeſſen*. Zu Zeiten werden ſie auch des Abends gegeben, wenn das Geſinde des Mittags etwa zum Holzfällen oder Hauen und dergleichen vom Hauſe abweſend ſeyn, und aus dem Kober kalte Speiſen hat eſſen müſſen. Dieſerwegen wird denn das Mittagsbrod erſt des Abends gereichet.

2) Da in Mittel- und guten Ländern gemeiniglich neben den **Erbſen** roher oder gebratener Speck, Würſte oder Fleiſch aufgeſetzet werden: ſo müſſen in den **dicken Erbſen** mit einem Löffel Gruben eingedrückt und mit fetter Fleiſchbrühe ausgefüllet werden. Wenn aber kaltes Pöckel- oder Räucherfleiſch, oder roher Speck mit den Erbſen gegeſſen werden ſoll: ſo muß zerlaſſene Butter, oder das Schmalz von ausgebratenem Speck, oder warm gemachte Fleiſchbrühe, wenn dergleichen von vorigen Tagen vorhanden iſt, genommen werden.

3) In den Ländern, wo die Erbſen gut gerathen, iſt des Sonntags gemeiniglich das **Mittagseſſen dicke Erbſen** und **Fleiſch**, welches letztere, dafern eben von friſch geſchlachteten Gänſen, Schafen, Schweinen und Rindern kein Vorrath mehr vorhanden iſt, aus eben dergleichen gepöckelten oder geräucherten beſteht.

4) Eben dieſe **dicke Erbſen** und Fleiſch werden auch in der Woche an **Fleiſchtagen** gegeben, weil keine Vorkoſt von dem gemeinen Manne mehr geliebet wird, als dieſe. Sie werden ihrer nicht überdrüßig. Doch ſind einige Gegenden, ja ganze Provinzen, z. E. Schleſien, auszunehmen, wo die Hirſe die Lieblingskoſt iſt, und die Erbſen wenig geachtet werden.

5) Wo die Erbſen gern gegeſſen werden, da muß die Hausmutter ſolche mehr, als andere Koſt, zu Tiſche bringen, weil ſie für ſtark arbeitende Leute eine derbe Nahrung geben, auch ſättigen und widerhalten. Hierzu kömmt hauptſächlich, daß das Kochen leicht iſt, und weniger Zeit und Mühe erfordert, als die Zubereitung mancher anderer Vorkoſten, z. E. des grünen Kohls, u. ſ. w.

6) **Erbſen**, wenn ſie zumal mit geſalzenem oder geräuchertem Fleiſche gegeſſen werden, erregen einen ſtarken Durſt, und müſſen in ſehr heißen Aerndtetagen den Schnittern nicht wohl gegeben werden. Denn, wenn ſie ſo viel Bier trinken können, als ſie immer wollen, ſo kann gar leicht eine Säuferey, dem Keller des Hausherrn unnöthiger Abgang, auch dem Säufer Schaden an ſeiner eigenen Geſundheit, veranlaſſet werden. Erhalten aber die Schnitter nur ein gewiſſes feſtgeſetztes Maas des Getränkes, ſo wird ihnen der Durſt in der Hitze ſehr marternd, daß ſie ſich bey dem erſten Waſſer oder Getränke bey der Heimkunft übertrinken, und den Grund zu gefährlichen Krankheiten legen können. Die Klugheit befiehlt alſo der Hausmutter, mit dieſen und andern Speiſen ſich in die Zeit zu ſchicken, und der Haushaltung durch Erkrankung des Geſindes nicht Nachtheil und Verſäumniß zu ſtiften. Als Menſchenfreundin und Chriſtin aber wird ſie denken: Was ihr wollet, daß euch die Leute nicht thun ſollen, das thut ihr ihnen auch nicht.

7) **Dünne Erbſen**, die auch **Krüllerbſen** heißen, werden mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und, wenn ſie meiſt gahr ſind, Majoran, klein geſchnittene Zwiebeln und Salz, auch Brühe von beſonders gekochtem Speck ſo viel zugethan, daß ſie mit Löffeln können gegeſſen werden. Der gekochte Speck, welcher mehr mager als fett ſeyn muß, und meiſtens aus

dem

dem Bauche zu nehmen iſt, wird beym Anrichten auf dieſe dünne Erbſen in ſo vielen Portionen geleget, als Perſonen davon eſſen ſollen. Dieſes Mittagseſſen wird nicht des Sonntags, ſondern nur in der Woche, an Fleiſchtagen, gegeben.

8) Die Erbſen in der Küche des gemeinen Mannes ſind allein Felderbſen; denn die Garten- oder Stabelerbſen ſind zu dickhülſicht, die das Durchſchlagen nöthig haben. In dieſem Falle aber erfordert die Zubereitung zu viel Zeit, und die durchgeſchlagenen Erbſen gehören auf den Tiſch des Mittelmannes, vornehmlich deſſen, der eine ſitzende Lebensart hält, und den Magen mit den Hülſen nicht beläſtigen ſoll.

9) In manchen Jahren wollen die Erbſen nicht weich kochen. Man pfleget ſodann ein wenig Aſche, in einem Beutelchen gebunden, mit zu kochen, und hernach aus den gekochten Erbſen wegzuthun. Sie werden zwar weicher, aber ſie erhalten einen ſo genannten gar kurzen Geſchmack, der das Eſſen weniger gefällig macht. Dünne Erbſen ſchmecken noch unerträglicher, wenn ſie nicht weich kochen wollen, und die Hülſen in der Suppe abgeſprungen, die Körner aber ohne ſolche Hülſen alleine umher ſchwimmen. Man thut mit nicht weich kochenden Erbſen am beſten, wenn man ſie Abends vorher einweichet, und wenn es warme Nächte ſind, da das Waſſer den Erbſen eine Säure zuziehen könnte, ſolches mit Anbruch des Tages ablaufen läßt, und friſches aufgießt; worauf ſie ſchon mehr Weiche beym Kochen annehmen werden. Auch iſt es dienlich, die Erbſen nur bey langſamen Feuer zu halten, und ſie früher beyzubringen. Denn wenn ſie zu geſchwinde ins ſtrenge Kochen gebracht werden, ſo ändert man ihre Härte wenig oder nicht. Man laſſe ſie mehr ſieden, als aufwallen, welcher Kunſt-

griff bey allen Speiſen, wenn ſie weich und mürbe ausfallen ſollen, wohl zu merken iſt.

5) Bohnen.

Die Bohnen werden eben ſo, wie die Erbſen, gekochet, gebrochen, und mit fetter Brühe in der Schüſſel übergoſſen; nachdem zuvor mit dem Löffel Vertiefungen, zur Einnehmung ſolcher Brühe, ſind gemachet worden.

1) Es wird gemeiniglich nur ein Mittagseſſen aus den Bohnen bereitet, und ſelbige mit allerley friſchem und geräuchertem Fleiſche begleitet, wenn Fleiſchtage ſind.

2) Auch können die Bohnen nebſt Fleiſch in der Aerndte den Schnittern gegeben werden, und der Braten darauf folgen.

3) Es werden hier getrocknete weiße Bohnen verſtanden; denn die Saubohnen ſind, im trockenen Zuſtande, in Mittelländern keine Vorkoſt, und werden nicht gegeſſen.

4) Eben dieſe weiße Bohnen werden auch unter die Erbſen, wenn ſie etwas dickhülſicht ſind, mit gekochet und mit gebrochen. Man nimmt etwa den ſechſten Theil Bohnen gegen die Erbſen zu rechnen. Dergleichen Erbſen gewinnen, durch den Zuſatz der Bohnen, einen beſſern und weichern Geſchmack, und die Hülſen der Erbſen werden der Zunge weniger auffallend.

6) Hirſe.

Dieſe Vorkoſt muß erſtlich mit laulichtem Waſſer begeſſen, darinn umgerühret, und nach abgegoſſenem erſten Waſſer, neues aufgegoſſen, und dieſes ſo lange wiederhohlet werden, bis die Hirſe ihren kaſſichten Geſchmack verlohren, welches vornehmlich bey der weißen Hirſe nöthig iſt. Hierauf wird dieſelbe in einen mit

kochen-

kochenden Waſſer etwa bis zur Hälfte gefüllten Keſſel gethan, und unter ſtätem Umrühren ſo lange gekochet, bis ſie weich und dicke genug eingekochet iſt. In dieſem Zeitpuncte wird Milch angegoſſen, und ſo lange gerühret, bis ſie völlig eßbar iſt.

1) Die Menge der anzugießenden Milch muß von dem der Orten gebräuchlichen Maaße beſtimmt werden. In guten Ländern wird die Hirſe in purer Milch gekochet, und das Waſſer weggelaſſen.

2) Dieſes **Mittagseſſen** wird in Mittelländern an **Fleiſchtagen**, entweder mit Eyerkuchen oder Rindfleiſch, das friſch, gepökelt, oder geräuchert ſeyn kann, begleitet. Und eben ſo kann es auch für Harker in der Aerndte ein Mittagseſſen ſeyn. Den Schnittern wird Hirſe, wie andere Milchſpeiſen, nicht gegeben, um ihnen, da ſie viel trinken müſſen, keine Bauchflüſſe zu erregen. Wird ſonſt in Mittelländern die Hirſe, an Werkeltagen, ohne Eyerkuchen oder Fleiſch gegeben, ſo wird die Mahlzeit mit Butter und Käſe geſchloſſen.

3) **Hirſebrey**, oder ſteif gekochte Hirſe, wird auch in Flachsländern zum **Morgen- oder Abendbrod** bereitet, wenn ſich die Dorfleute zuſammenthun, um einer dem andern ſeinen Flachs unentgeltlich baken zu helfen. In ſolchem Falle pfleget man die Hirſe etwas weißer, mittelſt mehr angegoſſener Milch, zu kochen, und mit rothem Zucker zu beſtreuen.

4) In einigen Gegenden wird die **Hirſe** bey Ausrichtungen, als Taufmahlen, Hochzeiten u. ſ. w. mit Reis vermenget, und ein angenehmes Eſſen daraus bereitet.

5) Gekochte Hirſe hält ſich ſehr lange heiß. Dieſerhalb gießen manche haushälteriſche Bäuerinnen ſolche kaum halb gahr gekochet in einen reinen, mit einem wohl paſſenden Deckel verſehenen, Topf, ſetzen dieſen in ein Federbett, und verdecken ihn ſo darinn, daß die

Hitze nicht verfliegen kann, wodurch dann die Hirſe recht weich und gahr auch der Gefahr entzogen wird, daß ſie nicht anbrennen kann. Geſchieht dieſes Einſe⸗tzen der Hirſe in Betten des Morgens oder Abends, ſo findet ſie ſich zum Mittags⸗ oder Abendeſſen noch ganz warm. Ja man findet ſie noch wohl alſo, wenn ſie zu vorgedachter Zeit bereits fürs Mittagseſſen des künfti⸗gen Tages in Betten eingepackt worden. Es iſt kein Zweifel, daß nicht bey manchen andern Gemüſen, als Grütze, Graupen und dergleichen, das nämliche Ver⸗fahren ſollte anwendbar ſeyn können.

7) Heidegrütze, Grütze von Buchwaizen.

Die Heidegrütze darf vor dem Beyſetzen zum Feuer eben nicht, gleich der Hirſe, abgeſpühlet werden. Wer es thun will, oder es nöthig findet, nimmt dazu kein warmes, ſondern kaltes Waſſer. Wenn die Grütze beygeſetzet wird, ſo muß man alsbald die Milch mit ihr zugleich in das kochende Waſſer des Keſſels thun, ſie ſalzen und fleißig am Boden des Keſſels umrühren, weil nichts leichter, als die Grütze, anbrennt.

1) Wenn die Heidegrütze das einzige Gerichte des Mittagsbrodts ausmachen ſoll, ſo wird gemei⸗niglich Milch und Waſſer zu gleichen Theilen genom⸗men, und Butter und Käſe hinter her gegeben; da denn ſolches Eſſen des Sonnabends Mittags ſehr gebräuchlich iſt.

2) Im Falle, neben dieſer Grütze, Eyerkuchen, oder Hering, Salzfiſche oder Fleiſch, an Fleiſchtagen noch gegeſſen werden ſollen, da pfleget man nur den dritten Theil Milch gegen das Waſſer anzugießen.

3) Da dieſe Grütze von der Grützſuppe zu unter⸗ſcheiden, ſo iſt ſie dicke oder ſteif gekochet, gleich der ſteifen Hirſe, auf den Tiſch zu bringen.

8) Lin⸗

8) Linſen.

Erſtlich werden die Linſen mit kaltem Waſſer abgeſpület, und nachdem ſolches abgegoſſen, mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und wenn ſie meiſt weich gekochet ſind, Speckbrühe, Rindfleiſchbrühe, oder in deren Ermangelung etwas Butter und Salz, zu Bereitung eines guten Geſchmacks, angethan.

1) Obgleich die Linſen mit Löffeln gegeſſen werden, ſo müſſen ſie doch keine zu dünne Brühe mit auf den Tiſch bringen. Im letztern Falle ſchmecken ſie auch nicht allzu angenehm. Wären nun die Linſen, wenn ſie bald aufgegeben werden ſollen, noch zu dünne, ſo muß noch etwas fein Mehl angerühret und mit aufgekochet werden.

2) Die Linſen ſind ein **Mittagseſſen** in **Wochentagen**, und werden an **Fleiſchtagen** gekochet, und Eyerkuchen, Speck, Wurſt, oder Fleiſch dazu gegeben.

3) Wenn die Linſen gut ſchmecken ſollen, ſo muß Peterſilie angeſchnitten werden. **Dieſes muß nicht zu früh geſchehen, ſondern alsdann erſt, wenn die Linſen bald vom Feuer zu nehmen ſind, weil ſonſt der Geſchmack der Peterſilie verlohren geht.**

4) Die Linſen werden nicht gebrochen, ſondern ganz gelaſſen. In manchen Jahren wollen ſie nicht weich kochen, **und dann muß immer etwas Mehl angerühret werden.**

9) Graupen.

Die Graupen werden mit kaltem Waſſer beygeſetzet, und wenn ſie halb eingekochet ſind, wird ſo viel Milch nachgegoſſen, worinn ſie vollends gahr kochen. Auch kann, ſtatt der Milch, klein geriebener Mohn an-

gethan werden. Auch werden ſie mit Brühe von friſchem Rindfleiſche gekochet. Die Brühe vom Pökelfleiſch iſt unſchicklich, und könnte zur Noth noch gebrauchet werden, wenn das Fleiſch noch nicht lange im Pökel gelegen hätte.

1) Dieſe **Graupen** dürfen eben nicht von Waizen, ſondern nur von **Gerſte**, und nicht ſehr klein ſeyn; gleichwohl aber auch nicht zu grob, daß zu ſtarke Hülſen daran ſitzen, als welche ein ſtätes unangenehmes Ausſpucken ſolcher Hülſen veranlaſſen.

2) Dieſe **Graupen** ſind ein **Mittagseſſen**, und nie ohne Fleiſch, oder Eyerkuchen, oder Wurſt in guten Ländern.

3) Sie ſind auch ein **Aerndteeſſen** für die Harker und Einführer.

4) Iſt **friſches Rindfleiſch** im Hauſe, ſo wird auch ein **Sonntagsmahl** daraus, wenn die **Graupen** mit ſolchem Fleiſche zuſammen gekochet werden.

10) Nudeln.

Waizenmehl mit Eyer und Milch eingerühret, wird zu einem ſteifen Teige gewürket, mit dem Roll- oder Mangelholze dünne gewälgert, und, damit das Holz nicht an den Teig hacke, Mehl nach Nothdurft zwiſchen geſtreuet, ſchmale Streifen mit einem Meſſer geſchnitten, und davon in gewöhnlicher Form die Nudeln geſchnitten, die nach dem Schneiden mit etwas Mehl noch anzuſtreuen, und locker zu mengen, damit ſie nicht zuſammenhacken, und Klöße formiren. Hat man den zu einer Mahlzeit erforderlichen Vorrath bereitet, ſo werden die Nudeln mit kaltem Waſſer, oder Fleiſchbrühe zum Feuer gebracht, und ohne Zuthun des Fleiſches abgekochet. Das dazu zu gebende Fleiſch kann beym Anrichten unter die Nudeln oder über die-

ſelben

ſelben in der Schüſſel geleget, und ſodann aufgetragen werden.

1) Dieſe Art **Nudeln** werden eben nicht allein, ſondern gemeiniglich nur mit Fleiſch zuſammen in einer Schüſſel aufgetragen.

2) Sie ſind daher nur für die **Mittagsmahlzeit**, und ſowohl für die **Schnitter** in der **Aerndte**, als auch ein **Sonntagseſſen**.

3) Da das Fleiſch nicht mit den Nudeln, ſondern **beſonders** für **ſich** gekochet wird, ſo kann es allerley Art ſeyn. Hühner, Tauben, Enten, Gänſe, Rind- und Schweinefleiſch.

4) Die Zubereitung der **Nudeln** iſt mühſam, und die Zeit in der Aerndte verſtattet nicht immer, wenn keine beſondere Küchenmagd oder Köchin gehalten wird, daß die Hausmutter langwierige Küchengeſchäffte übernehme. Da ſie aber ein ſo geſundes als angenehmes Eſſen ſind, und zur Vermeidung der **Einerleyheit** dienen, ſo iſt es rathſam, **getrocknete Nudeln** in Vorrath zu halten, um ohne Umſtände zugreifen zu können.

5) Man hat noch eine andre Art Nudeln, die in Frankreich **gemeine Haushaltungsnudeln** genannt, und ganz allein, als eine vor ſich beſtehende Vorkoſt ohne Fleiſch gegeſſen werden. Ihre Zubereitungsart iſt am Ende dieſes Kapitels beſchrieben.

11) Mohnſtrizzen oder Mohnpielen.

Die Bereitung der **Mohnſtrizzen** ſind von den Nudeln nur darinn unterſchieden, daß kein Waizen- ſondern fein **Roggenmehl**, ohne Eyer, genommen, auch die Strizzen nicht ſo fein, als die Nudeln, geſchnitten werden dürfen. Nachdem ſie in einem Keſſel gekochet ſind, werden ſie mit einem Durchſchlage, damit das heiße Waſſer abtriefe, herausgenommen, und zum Erkalten

kalten in ein Gefäß voll kalten Waſſers gleich hinein geſchüttet. Sind ſie völlig kalt (denn ſie müſſen nicht im warmen, ſondern im kalten Zuſtande geſpeiſet werden,) ſo wird klein geriebener Mohn mit den Strizzen vermenget. Man muß ſich nach dem Landesgebrauche richten, ob viel oder wenig Mohn, der mit Syrup, Honig oder Kochzucker zu verſüßen, zu nehmen iſt. In geringen Hütten nimmt man nur wenig Mohn, und dann nennt man die Strizzen mager.

1) Die Mohnſtrizzen ſind gemeiniglich nur ein Abendeſſen, aber eine Art einer Feſt- und Freudenmahlzeit, die gar nicht unter die Zahl der alltäglichen gehöret. Sie kommen aber nach Gelegenheit auch wohl des Mittags auf den Tiſch.

2) Die Mohnſpeiſen ſind meiſtens nur da anzutreffen, wo Mohn gebauet wird. Hauptſächlich in Flachsländern. Denn wo Flachs wächſt, da geräth auch der Mohn am beſten.

3) Freudenmahlzeiten fürs Geſinde ſind, wenn nach vollbrachter Aerndte, oder nach geendigtem Flachsſchwingen, oder beym Flachsbaken, da das geſammte Landvolk zuſammenkömmt, um den Flachs eines Hauſes zu baken, eine mehr als gemeine Mahlzeit bereitet wird. Bey einer ſolchen ſind die Moh..ſtrizzen ein Haupteſſen.

4) In mißlicher Aerndtewitterung, oder wenn gewiſſe dringende Umſtände die Beſchleunigung einer ſchweren oder langwierigen Arbeit erfordern, bedienet ſich auch wohl die Hausmutter der Verſprechung dieſer ländlichen Leckerſpeiſe, als eines Reizes, den Fleiß des Geſindes und der Arbeitsleute zu verdoppeln.

5) Die Mohnſtrizzen ſind gemeiniglich das einzige Gericht, da Butter, Käſe, oder Ertüffeln den Beſchluß machen.

6) In

6) In einigen Gegenden werden die **Mohnſtrizzen** ſehr dünne mit ſüßer Milch, in andern aber nur mit kaltem Waſſer, mehr dicke als dünne, gegeben.

7) Es iſt dieſe Speiſe, ihrer Zubereitung nach, die allermühſamſte, die viele Hände erfordert. Es muß ſich daher eine wirthliche Hausmutter damit nicht gern eher, als nach geendigten dringenden Feld- und Hausarbeiten, abgeben. So iſt auch eben dieſe Speiſe unter dem gemeinen Landvolke bey Ausrichtungen, als Kindtaufen, Hochzeiten und Begräbniſſen, gar nicht gebräuchlich. Mehr kömmt ſie vor bey Beſuchen der nächſten Anverwandten, um einander durch eine ſeltene Speiſe zu erfreuen.

12) Grüner Kohl oder Braunkohl.

Dieſes Gartengewächſe wird entweder **geſchärbet** oder **lang** (geſtreift) gegeſſen. Im erſten Falle werden die Kohlblätter, ſo viel die Hand bequem zuſammenfaſſen kann, genommen, die Stängel vor der Hand abgeſchnitten, das übrige feſt zuſammengedrücket, und in einer Mulde klein geſchärbet. Iſt genug geſchärbter Kohl vorhanden, ſo wird er mit kochendem Waſſer, oder Fleiſchbrühe in einem Keſſel gekochet, und dahin geſehen, daß er zuletzt keine allzulange Brühe behalte, ſondern allmählig mehr und mehr einkoche, indem er mit einer kurzen Brühe beſſerſchmeckend ausfällt.

1) Iſt keine etwas fette Fleiſchbrühe vorräthig, ſo kann der **Kohl** mit Butter, Schweine- oder Gänſeſchmalz weich gekochet werden. Mit den Fleiſchbrühen aber hat man ſich vorzuſehen, daß ſie nicht zu ſalzigt ſeyn. Ueberſalzener Kohl iſt eine der unangenehmſten Speiſen, und wird bey dem Aufwärmen jedesmal noch ſalziger, als vorhin. Der ganze erſte natürliche

Kohlgeſchmack geht durch ein Uebermaas des Salzes völlig verlohren.

2) In der warmen Jahreszeit verlangt der **Kohl** viel Fett, um weich und nicht, wie man ſaget, rabbelicht zu werden. Wenn er aber Froſt ausgeſtanden hat, ſo braucht er nur das halbe Fett.

3) Der **grüne Kohl** wird im Sommer weicher und wohlſchmeckender, wenn Blätter von Mangolt, Beete oder Melte darunter geſchärbet werden.

4) Zu dem Kohlſchärben gehöret, außer der Behendigkeit, noch ein beſonderer Handgriff, daß die Hand von dem ſcharfen Meſſer nicht verwundet werde. Es muß nämlich keiner der vorderſten Finger, womit der Kohl umſpannet wird, unten weiter hervor als oben ſtehen; ſonſt wird das Meſſer den Finger ergreifen. So iſt es auch der Sicherheit der Hand gemäßer, den Schnitt von oben nach unten zu etwas ſeitwärts wegzulenken, um das Fleiſch nicht zu treffen. Eine geſchickte Hand iſt daher an fein geſchärbtem Kohle zu erkennen.

5) **Grüner aufgewärmter Kohl** ſchmeckt zur **Winterszeit** ſehr gut. Es muß daher beym **Kohlkochen**, das ohnehin mühſam iſt, auf ſolchen Vorrath Bedacht genommen werden, daß einige Mahlzeiten aufgewärmten Kohls in der Woche gereichet werden. Iſt der **Kohl** ſüße gefroren, ſo ſchmecket er aufgewärmt zum beſten. Des Sommers muß man ſich aber nicht auf ſolchen aufgewärmten Kohl Rechnung machen. Außer dem minder guten Geſchmack iſt er leicht des andern Tages ſauer.

6) Der **grüne Kohl** iſt eine **Mittagsmahlzeit**, und wird, wenn keine Fleiſchtage ſind, Butter und Käſe hintendrein gegeben. An Fleiſchtagen aber wird allerley kaltes oder warmes Fleiſch darneben gereichet. Desgleichen allerley kalte oder warme Wurſt, roher und gebratener Speck und Schinken.

7) Auch

7) Auch iſt der Kohl eine Aerndtekoſt für die Schnitter, die ihn an Regentagen oder kühlen Wetter gern eſſen. Er wird ſodann mit allerley Fleiſch begleitet.

8) **Langer Kohl** wird von ſeinen Ribben abgeſtreifet, und ſo ungeſchärbt gekochet. Man thut zumal des Sommers wohl, wenn Beet- oder Mangoltblätter, von ihren Ribben gleichfalls entlediget, darunter genommen werden. Wenn dieſer lange Kohl meiſt gahr iſt, ſo werden die beſonders ſchon gahr gekochten Hammelkaldaunen unter dieſen Kohl gethan, und noch etwas zuſammen gekochet. **Langer Kohl und Hammelkaldaune** ſind immer beyſammen, denn es giebt noch eine etwas ähnliche Art des langen Kohls, da die Herzſproſſen des grünen Kohls in Butter gekochet oder geſchmolet werden. Dieſes Gericht kömmt aber nur auf den herrſchaftlichen Tiſch des Mittelmannes, unter dem Namen des **Bremerkohls**, vor, deſſen dann auch an ſeinem Orte gedacht werden ſoll.

13) Grünkraut.

Unter dem Namen Grünkraut verſteht man allerley Kräuter, die man im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, anſtatt deſſelben kochet. Dieſes ſind aber von ſelbſt wachſende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervorkommen. Dergleichen ſind, Bärenklau, Geere, Gundermann, Gänſeblumenblätter und mehrere dergleichen, die in den erſten Tagen des Frühlings hervorgrünen. Sie haben einen überaus ſchlechten Geſchmack, und würden außer aller Achtung ſeyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich beſſer iſt dagegen der Hederich, welcher dem Spinath im Geſchmacke ganz gleich kömmt, und ein recht geſundes Eſſen iſt. Man hat ihn ſehr frühe auf den Aeckern, auf denen März- oder Frühgerſte gebauet

wird. Auch kann man in den Gärten Mohn, Senf, Spinath und Melte unter einander ſäen, deren Blätter ſehr zeitig ſtatt des Kohls zu eſſen dienen, und insgemein mit Eyerkuchen, Wurſt oder Fleiſch begleitet werden.

14) Weißer Kohl.

Der weiße Kohl wird entweder ganz, oder geſchärbet, gekochet. Soll er ganz gekochet werden, ſo wird der Kohlkopf, nachdem er mehr oder weniger groß iſt, in vier bis acht Theile von einander geſchnitten, mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzet, Fleiſchbrühe nachgegoſſen; und wenn das vor ſich gekochte Fleiſch meiſt gahr iſt, zu dem Kohl gethan, um beydes noch zuſammen kochen zu laſſen.

1) Dieſer weiße Kohl iſt ein Mittagseſſen, und da er mit Enten, Gänſe- oder Hammelfleiſch gekochet wird, ſo iſt er für die Fleiſchtage. Ebenermaaßen iſt er auch ein Sonntagsgericht.

2) Die Hausmutter muß es zu beurtheilen wiſſen, wenn ſie mehr oder weniger Fett von der Fleiſchbrühe, die zum Kohl beſtimmt iſt, abnehmen ſoll. Ohne Fett kann die Brühe den Kohl weder weich noch ſchmackhaft machen, und zu vieles Fett iſt Unrath. Gänſefett thut es allem übrigen Fette in Erweichung der Küchengewächſe zuvor. Deswegen kann auch dieſes Gänſefetts oder Schmalzes weniger, als von allem andern Fette genommen werden.

3) Geſchärbter weißer Kohl iſt, wenn der Kohlkopf ganz kurz geſchärbet wird. Er darf nicht länglicht geſchnitten, und dem ſogenannten Kohl- oder Krautſallat eben nicht gleich ſeyn. Je kleiner und kürzer er geſchärbet wird, deſto geſchwinder und weicher kochet derſelbe. Man kann allerley Fett, als Schmalz, Butter, klein ausgebratenen Speck, oder Fleiſchbrühe,

dazu thun. Er iſt ein Mittagseſſen, und an Fleiſchtagen können Eyerkuchen, Wurſt, Hering und allerley Fleiſch dazu gegeben werden.

4) Wenn im frühen Herbſte noch kein Sauerkohl vorhanden iſt, ſo kann man auch den weißen Kohl länglicht, gleich dem Krautſallate geſchnitten, ſauer kochen. Dieſes geſchieht, wenn man etwas Eſſig dazu gießt, und übrigens ihn, wie den nur beſchriebenen geſchärbten Kohl, ſchmälzet, und an Fleiſchtagen zur Mittagszeit Eyerkuchen, oder Fleiſchſpeiſen, daneben auſſetzet.

15) Sauerkohl oder Sauerkraut.

Dieſes Gericht wird mit kaltem Waſſer beygeſetzet, das Fett aber gleich unten im Topfe, vom Anfang an, eingethan, auf welche Weiſe er zum beſten weich und milde wird.

1) Der Sauerkohl iſt eine Vorkoſt, die unter allen das meiſte Fett erfordert, wenn er anders weich und ſchmackhaft werden ſoll. Hammel- und Rindstalg ſind hierzu nicht wohl zu gebrauchen. Gänſe- und Schweineſchmalz, oder ſogenanntes Schweineſchmeer (die geräucherten Schweinelieſen) ſchmälzen ihn am beſten. Iſt Schinkenfett vorräthig, ſo kann es zum Sauerkohl am füglichſten angewendet werden. Ingleichen das abgenommene Fett von gekochtem Speck.

2) Man muß alſo, wegen des vielen auf den Sauerkohl zu verwendenden Fettes, dieſes Eſſen gar nicht unter die wohlſeilen rechnen; wenn zumal immer Wurſt oder Fleiſch darneben auf den Tiſch gebracht werden muß. In geringen Ländern, wo der Sauerkohl, ohne nur gedachter Begleitung mit Wurſt und Fleiſch, zu Tiſche kömmt, da mag er immer paſſiren; wo man es ohnedem ſchon gewohnt iſt, ſolchen Kohl, weniger glatt und fett, ſich gefallen zu laſſen. In guten Län-

dern iſt es daher rathſam, dieſe Vorkoſt nicht allzuoft zu bereiten.

3) Der Sauerkohl iſt allemal ein Mittagseſſen in den Wochentagen, kömmt auch als ein Aerndteeſſen in einigen Gegenden, wiewohl nur ſelten, für die Schnitter zu Tiſche.

4) Es kann des Sauerkohls ein ziemlicher Vorrath, zumal des Winters, auf einmal gekochet, und in folgenden Tagen aufgewärmt werden.

5) Aus dem Sauerkohl kann nur in dem Falle ein Abendeſſen werden, wenn das Geſinde zur Mittagszeit nicht hat zu Hauſe ſeyn, und keine warme Speiſe genießen können.

6) In einigen Provinzen, die den Hering wohlfeiler haben können, als die übrigen, pfleget man gemeiniglich ſelbigen mit Sauerkohl zu eſſen. In Ländern aber, die einen ſtarken Waizenbau haben, iſt man gewohnt Klöße von Waizenmehl unter dem Sauerkohl zu eſſen; nachdem erſtere beſonders gekochet, zuletzt unter den Kohl gemenget, und noch zu einem geringen Aufſieden gebracht werden. So iſt es auch in einigen Provinzen Oberdeutſchlands nichts ungewöhnliches, gekochene Erbſen mit dem Sauerkohle zu vermengen, und dieſes zuſammengeſetzte Gericht mit vielem Appetit zu ſpeiſen.

16) Mohrrüben.

Es müſſen die Mohrrüben zuerſt abgeſchabet, in kaltem Waſſer abgewaſchen, klein geſchnitten, hierauf aber ſo fort in den Keſſel gethan, und mit angeſchnittenen Zwiebeln oder Bollen gewürzet werden.

1) Die abgeſchabten und klein geſchnittenen Mohrrüben müſſen nicht lange in dem Spülwaſſer liegen bleiben, damit ihre Süße von dem Waſſer nicht aus-

ausgezogen werde. Uebrigens dürfen dieſe Rüben eben nicht in ſehr kleine, doch aber auch nicht zu große Stücke zerſchnitten werden. Sind ſie in zu große Stücke zerſchnitten, ſo ſchmecken ſie ſchlechter, wenn ſie gleich nicht hart ſind.

2) Man kann allerley Fett, auch Hammel- und Rindfleiſchtalg zum Weichkochen der **Mohrrüben** nehmen. Iſt warme Fleiſchbrühe vorhanden, ſo können die Rüben darinn gahr gekochet werden; und wenn gleich nicht ſonderliches Fett in ſolcher Brühe befindlich iſt, ſo ſparet man doch das Salz durch die Anwendung ſolcher Brühen; nicht zu gedenken, daß ſie, um des darinn gahr gekochten Fleiſches willen, den Rüben einen kräftigern Geſchmack zuwege bringen.

3) Die **Mohrrüben** ſind eine **Mittagskoſt**, und werden nur in armen Ländern alleine gegeſſen. In Mittel- und guten Ländern aber wird noch Hering, Eyerkuchen, Wurſt oder Fleiſch, darzu gegeben. Wenn **Speck mit Mohrrüben** gegeſſen werden ſoll, ſo wird erſterer für ſich beſonders allein gahr gekocht, und ſodann erſt in der Schüſſel über die Mohrrüben hingelegt. Sie vermüſen zu ſehr, wenn ſie mit dem Speck zuſammen kochen.

4) Man kann zur Winterszeit beym Kochen der **Mohrrüben** zugleich auf die künftige Mittagsmahlzeit Bedacht nehmen; indem ſie ſich auch aufgewärmt eſſen laſſen. Man muß aber ſeine Leute kennen, ob man ihnen mehr als einmal in der Woche mit Mohrrüben kommen darf.

5) Die **Mohrrüben** ſind unſtreitig das geſündeſte Eſſen; aber in Mittel- und guten Ländern das wenig geachteſte. Es hat hier bey dem gemeinen Manne unter allen Vorkoſten den unterſten Platz. Wenn zuweilen im Hauſe Taglöhner mit dem Geſinde zugleich geſpeiſet werden: ſo iſt es rathſam, Mohrrüben zu ko-

chen. Erſtere ſind gemeiniglich heißhungeriger, und erſcheinen mit einer größern Eßbegierde. Wenn daher dergleichen Leute ſo friſch an eine ſonſt verachtete Koſt gehen, ſo machen ſie dem mitſpeiſenden Geſinde Muth, auch nicht zurück zu bleiben, ſondern das ihrige gleichfalls bey der Mahlzeit zu thun. Eine kluge Hausmutter kann ſich ſolcher Vortheile in mehrern Fällen bedienen.

6) Da die **Mohrrüben** nur ein Alltagseſſen ſind, ſo kann doch ein Aerndteeſſen des Mittags für die **Schnitter** daraus werden: wenn **grüne Saubohnen** unter die Rüben kommen. Die **Saubohnen** werden für ſich beſonders in einem eignen Topfe gekocht, wenn ſie aber halb gahr ſind, werden ſie aus ihrem Waſſer und Topfe genommen, und mit denen für ſich kochenden Mohrrüben vermenget. Zuletzt wird, nebſt etwas klein geſchnittenen Bollen, auch Peterſilie angethan, und von den Schnittern recht gern gegeſſen; weil die Süßigkeit der Rüben von den Saubohnen gemildert wird. Und dieſes Gericht iſt ſodann ein **Lieblingsgericht** in Mittel- und guten Ländern für **Schnitter**; nur muß es nicht ohne Begleitung von Eyerkuchen, allerley Fleiſche, Kaldaunen oder Wurſt ſeyn.

7) Noch können die **Mohrrüben** mit einem andern ſehr geachteten Gartengewächſe zuſammengeſetzet, und dem Geſinde gefälliger gemachet werden. Dieſes ſind die **Ertüffeln**, die, nachdem die **Mohrrüben** halb gahr gekochet ſind, geſchälet und zerſchnitten dazu gethan werden, indem die Ertüffeln weniger Zeit zum Gahrkochen bedürfen. Man ſchneidet zum Gewürze etwas Bollen daran. Die Hausmutter kann ſich eine ſolche Zuſammenſetzung zweyer Gartengewächſe gern gefallen laſſen, indem die eine Frucht ſo gemein und wohlfeil als die andere iſt, und auf ſolche Weiſe doch

ein

ein der Veränderung fähiges Eſſen mehr aufbringen kann.

8) Es iſt auch in guten Ländern, zur Aerndtezeit, nicht ungewöhnlich, den Schnittern grüne Erbſen, unter den Mohrrüben, zu kochen. Es werden hierzu gemeiniglich nur Felderbſen genommen, die, nachdem ſie ausgepalet, oder ausgelöſet worden, zu den halb gahr gekochten Mohrrüben hinzu gethan werden. Sind aber die Erbſen ſchon alt, und ſehr dicke, ſo muß man ſie mit den Mohrrüben zugleich ankochen, weil ſie ſonſt nicht weich werden können. Mohrrüben und Erbſen werden mit Peterſilie gewürzet, und es iſt zu merken, daß man von dieſem Gerichte, bis zum andern Tage, nichts aufbewahren oder übrig laſſen muß, indem die Peterſilie den Küchengewächſen eine geſchwinde Säurung zuzieht.

9) Die dem Geſinde zu kochende Mohrrüben müſſen bereits bis zu einer ziemlichen Dicke erwachſen ſeyn, welches vor der Aerndte kaum geſchieht. Denn ſolche noch dünne und zu jung kochen zu wollen, würde, in Anſehung des Geſindetiſches, ſchon als eine Verſchwendung, oder unwirthſchaftliches Verfahren, anzuſehen ſeyn.

17) Paſtinack.

Die Paſtinacken werden, gleich den Mohrrüben, vorbereitet, gekocht, mit Peterſilie aber und Thymian gewürzet. In geringen Ländern werden ſie ohne Fleiſch gekochet und geſpeiſet, und machen allemal eine Mittagsmahlzeit aus, die mit Butter oder Käſe beſchloſſen wird.

1) Dieſe Gartenwurzel nimmt im Winter einen ſehr ſüßen Geſchmack an, und wird daher lieber zur Sommerszeit gegeſſen. Um aber die Süßigkeit der Paſtina-

ſtinacken alsdann zu mildern, ſo können, wie vorhin bey den Mohrrüben geſaget worden, Ertüffeln darunter gekochet, und geſpeiſet werden.

2) Soll Fleiſch mit gekochet werden, ſo muß es in einem beſondern Topfe beygebracht, wenn es halb gahr iſt, mit ſeiner Brühe zu den ebenfalls halb gahr gekochten Paſtinacken hinzu gethan, und beydes zuſammen vollends gahr gekochet werden.

3) Dieſes Fleiſch kann allerley Art ſeyn, Rindfleiſch, Hammelfleiſch, Rindskaldaune, Gänſe, Enten, Hühner und Tauben. Wenn aber von jungen Enten, Hühnern und Tauben kein Fett für dieſe Vorkoſt auskochen kann, ſo muß etwas Butter angeleget werden.

4) Paſtinack, mit nur erwähnten Fleiſcharten, ſind ſowohl ein Aerndteeſſen des Mittags für die Schnitter, als auch ein Sonntagseſſen.

5) Es werden auch Fiſche und Paſtinacken zuſammen gekochet. Wenn letztere meiſt gahr ſind, werden die in Stücken zerſchnittene rohe Fiſche auf die Paſtinaken in den Keſſel gelegt; wenn die Fiſche gahr ſind, thut man etwas Milch, Pfeffer, Butter, und klein geriebene Semmel hinzu, und läßt alles zuſammen noch etwas aufſieden. Dieſes Eſſen kann den Schnittern in der Aerndte zum Abendeſſen gegeben werden, wie es ſonſt eine Mittagskoſt an Fleiſchtagen, in der Woche, iſt.

6) Dieſe Wurzeln ſind zur Winterszeit, wenn ſie beſonders in ihrem Lande unaufgegraben ſtehen bleiben, ihrer Süßigkeit halber ſehr verdächtig. Man kann Bauerfamilien nennen, die von dem Genuſſe dieſer Wurzeln bis zum Sterben Coliken davon bekommen, und nur durch Brechen geheilet worden. Auch iſt es erfahrungsmäßig, daß die eine Zeitlang mit den über

Winter

Winter im Lande geweſenen Wurzeln gefütterten Kühe geſtorben ſind. So geſund nun dieſe Wurzeln ſind, ſo lange es ihnen an der Winterſüßigkeit fehlet, ſo ſehr hat man ſie alſo bey ſolcher behutſam, und nicht bis zur Sättigung, zum Verſpeiſen zu gebrauchen, etwa auf die Art, wie oben, 1) zur Vermengung mit Ertüffeln gezeiget worden, aber auch noch ſo, daß die Paſtinacken kaum den vierten Theil dieſer Miſchung ausmachen.

18) Weiße Rüben.

Die **weißen Rüben** ſind in Deutſchland nicht einerley Art; ich will ſie aber nur in große und kleine Rüben eintheilen, unter welchen letztern gemeiniglich die ſogenannten Steckrüben, oder die **kleinen Märkiſchen Rüben**, verſtanden werden. Die **großen Rüben** werden geſchälet, in mäßige Stücken zerſchnitten, in kaltem Waſſer abgewaſchen, und mit kaltem Waſſer, oder vorräthiger Fleiſchbrühe, gekochet, und etwas Pfeffer hinzu gethan. In Töpfen laſſen ſie ſich am beſten kochen.

1) Weil dieſe **große Rüben** ſehr bald weich kochen, ſo muß das Fleiſch, welches gemeiniglich **Hammelfleiſch** iſt, beſonders in einem eigenen Gefäße halb gahr gekochet werden, und ſodann zu den halb gahr gekochten Rüben gethan, und zuſammen vollends gahr gekochet werden. Es kann alles Fleiſch, welches fett iſt, auf ſolche Weiſe mit dieſen Rüben gekochet werden, dergleichen iſt, außer dem gedachten **Hammelfleiſche, Rind- Schweine- Gänſe- und Entenfleiſch.**

2) In **Wochentagen** ſind dieſe **Rüben und Fleiſch** ein **Mittagseſſen.** In geringen Ländern werden ſie allein, ohne Fleiſch, gegeſſen. Man kann auch zur Winterszeit mit einemmale einen ſolchen Vorrath

rath kochen, daß, für folgende Tage, aufgewärmte Eſſen davon gegeben werden.

3) Eben dieſe **Rüben** werden auch mit **Milch**, doch ohne Fleiſch, gekochet. Nämlich, es werden die Rüben mit Waſſer angeſetzet; wenn ſie meiſt gahr ſind, wird das Waſſer abgegoſſen, und ſodann Milch, Butter und Pfeffer zugethan, und damit vollends gahr gekochet. Zu dieſen mit **Milch gekochten Rüben** wird **Eyerkuchen, Wurſt, gebratener Speck, Pökel- und Räucherfleiſch, kaltes oder warmes**, gegeben, und iſt ein **Mittagseſſen an Wochentagen.**

4) Hat man **getrocknete** oder ſogenannte **welke Rüben**, ſo werden ſie mit **Speckbrühe**, oder, in deren Ermangelung, mit **Schmalz**, gekochet, und allerley, für ſich beſonders gekochtes, **Fleiſch**, auch **Eyerkuchen**, dazu gegeſſen; welches gleichfalls ein **Mittagseſſen** in der **Woche** iſt. An die **welke Rüben** kömmt kein Gewürze, außer Salz.

5) In der **Mark** werden die **kleinen Rüben** auch dem Geſinde gegeben. Sie dürfen nicht geſchälet, ſondern abgeſchrapet, gewaſchen, und mit Fleiſchbrühe gahr gekochet werden. Wenn Fleiſch daran kommen ſoll, ſo muß es vorhin halb gahr gekochet, mit den vor ſich ebenfalls halb gahr gekochten Rüben zuſammengethan, und beydes zuſammen vollends gahr gekochet werden.

6) Die **kleinen Rüben mit Rind-, Schweine-, Hammel-, Gänſe- und Entenfleiſch** gekochet, ſind ein **Mittagseſſen**, auch an **Sonntagen**; und da das Schrapen dieſer Rüben für viele Hausgenoſſen viel Zeit erfordert, ſo iſt es in einigen Häuſern eingeführet, daß Knechte und Mägde zum Sonntagseſſen, des vorhergehenden Sonnabends Abends, die erfor-

erforderten Rüben abſchrapen müſſen. Uebrigens wird außer dem Salze auch Pfeffer an dieſe Rüben gethan. Sie werden auch nicht klein geſchnitten; es ſey denn, daß ſie von der größern Art wären, welchenfalls ſie, der Länge nach, in zwey Theile aufgeſchnitten werden.

19) Kohlrüben, oder Unterkohlrabi.

Die Kohlrüben werden eben, wie die großen weißen Rüben, zubereitet und verſpeiſet.

20) Kohlrabi, Oberkohlrüben.

Auch der Kohlrabi hat, mit den weißen Rüben, gleiche Zubereitung in der Küche, und Verſpeiſung bey Tiſche.

21) Ertüffeln.

Die Ertüffeln werden, in einem Eymer kalten Waſſers, mit einem ſtumpfen Beſen erſt tüchtig abgeſtauchet, hierauf abgeſchälet oder abgeſchrapet, in Stücke zerſchnitten, und mit Waſſer weich gekochet. Hiernächſt werden ſie gebrochen, und wenn ſie zu einem Brey geworden, gleich den gebrochenen Erbſen, aufgegeben, und mit Fleiſchbrühe übergoſſen; nachdem zuvor mit einem Löffel Vertiefungen eingedrücket worden.

1) Gebrochene Ertüffeln ſind ein Mittagseſſen in geringen Ländern. In Mittel- und guten Ländern aber werden ſie nicht ohne Fleiſch, Wurſt, oder Eyerkuchen aufgeſetzet. Letztern Falls können ſie ein Sonntags- auch Aerndteeſſen für die Schnitter ſeyn. Hat man kein fettes Fleiſch, um deſſen Brühe auf die Ertüffeln zu geben, ſo kann in Krappen zerſchnittener Speck ausgebraten, und beydes, Krappen und das daraus gekommene Schmalz, aufgegoſſen werden.

2) In

2) In Scheiben geſchnittene Ertüffeln werden mit fetter Fleiſchbrühe gekochet, wenn ſie aber meiſt gahr ſind, wird Peterſilie angeſchärbet, und Eyerkuchen, oder allerley Fleiſch, darneben gegeſſen. Solche Ertüffeln, in Begleitung des Fleiſches, können ebenfalls ein Mittagsbrod für die Schnitter, zur Aerndtezeit, abgeben.

3) Auch kann man Fleiſch, vornehmlich Hammelfleiſch, mit Ertüffeln zugleich kochen. Dieſes geſchieht dergeſtalt, daß die in Scheiben zerſchnittenen Ertüffeln halb gahr gekochet, und das Fleiſch, meiſt ganz gahr, hinzugethan werden.

4) Ertüffeln können alle und jede Fleiſcharten, auch Fiſche, vertragen, und ſind daher, ſo zu ſagen, ein rechter Scherwenzel, der ſich zu allen muß brauchen laſſen. Sie haben überhaupt darinn den Vorzug vor allen übrigen Kochſpeiſen: daß der gemeine Mann ihrer gar nicht überdrüßig wird, und ſie nicht nur alle Tage, ſondern auch täglich Mittags und Abends, gern ißt. Man laſſe es daher lieber an andern Vorkoſten fehlen, nur nicht an Ertüffeln. Sie ſind das Manna des gemeinen Mannes, doch kann man mit Erbſen in der Sättigung weiter kommen. Dieſe halten bey arbeitſamen Leuten länger gegen. Die Ertüffeln werden zwar in mehrerer Maaße gegeſſen, allein das Geſinde empfindet mehr und frühern Hunger, als nach gegeſſenen Erbſen.

5) In manchen Jahren ſind die Ertüffeln, wie mans nennt, eiſermadigt, das heißt, ſie ſind inwendig mit röthlichten Streifen durchzogen. In dieſem Zuſtande ſind ſie keine geſunde Speiſe, und erregen faule Fieber, auch wohl Ruhren. Eine chriſtliche Hausmutter muß auf dieſen Umſtand aufmerkſam ſeyn, und dieſe Frucht alsdann lieber zur Viehfütterung anwenden.

den. Auch ſind die Ertüffeln ungeſund, wenn ſie nicht ihre völlige Reife erlanget haben, und vor der Zeit, wenn ſie noch klein und jung ſind, verſpeiſet werden. Ein gleiches iſt zu halten von den Ertüffeln, die in naſſen Aeckern erzeuget worden, und ſich durch einen ſogenannten mohrichten Geſchmack verrathen. Eben und noch mehr ſind ſie ungeſund, wenn ſie vom Froſte gelitten haben, und ſodann kaum noch von den Schweinen gefreſſen werden. Es iſt alsdann ſehr unredlich gehandelt, wenn dieſe gefrorne Ertüffeln unter die guten mit gekochet, und als gebrochene zur Geſindeſpeiſung genutzet werden. **Dieſe und dergleichen andere böſe Künſte entehren die Menſchheit, die wir auch an dem geringſten Dienſtbothen nicht verkennen ſollen.**

22) Grüne Bohnen, Brechbohnen.

Dieſe Bohnen ſind von den oben angeführten weißen getrockneten Bohnen zu unterſcheiden, deshalb nennt man ſie in der Haushaltung **grüne Bohnen**; weil ſie noch in der Schote ſind, und in, und mit derſelben, ſo grün, und ungetrocknet ſie aus dem Garten kommen, verſpeiſet verden. Unter den Schminkbohnen unterſcheidet man noch eine beſondre Art derſelben, die in der Gärtnerey unter dem Namen **Schweizerbohnen** bekannt iſt, von dem gemeinen Manne aber **Brechbohnen** genannt werden. Und dieſe ſind es, die nicht dürfen mit dem Meſſer klein geſchnitten, ſondern nur mit der Hand in zwey bis drey Theile zerbrochen werden. Dieſe ſolchergeſtalt zerbrochene **grüne Bohnen**, oder **Schweizerbohnen**, werden in einem Keſſel mit Fleiſchbrühe gekochet; und wenn ſie etwa halb gahr ſind, ſo wird das für ſich allein eben ſo weit gekochte Fleiſch hinzugethan, und beydes zuſammen in dem Keſſel vollends gahr gekochet.

1) Die

1) Die Schnittbohnen, oder diejenigen unter den grünen Schminkbohnen, die fein geſchnitten werden müſſen, und daher viel Zeit wegnehmen, werden eben nicht auf den Geſindetiſch gebracht. Sie erfordern überdem zum Weichkochen nicht wenig Butter oder Schmalz.

2) Die Schnittbohnen werden gebraucht, wenn ſie noch jung und zart ſind, und in der Schote noch keine Bohnen ſonderlich formiret haben. Die **Schweizerbohnen** dagegen werden zur Speiſe genommen, wenn die Bohnen ſchon dicke und völlig ausgewachſen ſind. Man kan daher in kurzer Zeit, da ſie keinen Baſt haben, und davon mühſam zu entledigen wären, dieſe Bohnen durchbrechen. Sie ſind den ganzen Herbſt hindurch zu haben, ſo lange nämlich keine ſtarke Nachtfröſte einfallen. Denn von dieſen wird die noch ſaftige Bohne verdorben, und unbrauchbar gemacht.

3) Da dieſe **Schweizerbohnen** eines der bereitſamſten Eſſen ſind, ſo muß man ſie zur Geſindeſpeiſung einführen, wo ſie noch nicht als eine ſolche bekannt ſind. Denn dafern ſie einmal eingeführt ſind, werden ſie ſehr gern und oft gegeſſen.

4) Die gewöhnlichſte Art, dieſe Bohnen zu kochen, iſt mit **Hammelfleiſch**, welches zur Herbſtzeit am meiſten fett iſt. Es kann auch Rindfleiſch genommen werden, und iſt auf beyderley Weiſe ein **Mittagseſſen**: ſowohl des **Sonntags**, als auch an **Wochentagen**. Das zu dieſen Bohnen eigene Gewürze iſt **Pfefferkraut** und **Peterſilie**, die aber vor dem Aufgeben der Bohnen erſt angeſchnitten werden müſſen.

23) Grüne Erbſen in Schalen. (Schoten.)

Schotenerbſen werden mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht, und wenn ſie weich ſind, aufgegeben, und mit Salz beſtreuet. Man nimmt hierzu nur Feld-

Feldſchoten, und werden nicht ofte gegeben, weil das Pflücken der Schoten Zeit koſtet. Wo ſolche Streifſchoten (denn ſo nennt man ſie auch, weil ſie zwiſchen den Zähnen durchgezogen, und die Erbſen aus der Schale ſolchergeſtalt ausgeſtreifet werden) gebräuchlich ſind, da werden ſie gemeiniglich nur des Sonntags zum Abendbrod gegeben.

24) Kürbiß.

Wenn der, von der äußern harten Schale, und inwendigem weichen Marke und Kernen, befreyete, und in gröblichen Stücken zerſchnittene Kürbiß mit Waſſer in einem Keſſel weich gekochet iſt (wenn ſolches ziemlich eingekochet, und nichts davon abgegoſſen werden darf, ſchmeckt er deſto lieblicher), ſo wird vorhin mit Waſſer meiſt weichgekochter Hirſe hinzugethan, Milch zugegoſſen, oder, in Ermangelung der Milch, klein geriebener Mohn, mit Pfeffer gewürzet, und zuſammen aufgekochet.

1) Bevor Hirſe und Milch zum Kürbiß kommen, muß er in dem Keſſel mit der Kelle ganz klein gerühret werden, damit keine Stücken mehr darinn zu finden ſind.

2) Dieſe Vorkoſt iſt ein Mittagseſſen an Wochentagen, und wird in geringen Ländern ohne andere Speiſen allein gegeſſen. In Mittelländern aber wird ein Eyerkuchen daneben aufgeſetzet.

3) Die Kürbiſſe müſſen ihre rechte Reiſe haben, und es iſt ein ſehr verwerfliches Kunſtſtück, wenn man die kleinen unreifen Kürbiſſe unter die reifen verkocht, und verſpeiſen läßt.

25) Gurken.

Wenn die Gurken geſchälet, und in dünne runde Schelfen zerſchnitten worden, ſo werden ſie in einem Keſſel mit hinlänglichem guten Biereſſig, ohne Waſſer

dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder beſonders, in einem Tiegel vorhin ausgebratener, klein geſchnittener Speck, nebſt den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Eſſig genommen worden. Sind die Gurken meiſt gahr geworden, wird etwas in Eſſig dünne gemachtes Waizenmehl hinzugefüget, damit die Brühe nicht zu dünne, ſondern ſemiſch ſey, und zuletzt wird noch etwas geſtoßener Pfeffer angeſchüttet.

1) **Gurken** auf dieſe Weiſe bereitet, ſind theils ein **Mittags**- theils ein **Abendeſſen**.

2) Wenn ſie ein **Mittagseſſen** in guten Ländern abgeben, ſo wird Eyerkuchen dazu gereichet.

3) Sie ſind auch ein **Abendeſſen in der Aerndte** für die Schnitter, und alsdann wird ein Eyerkuchen, der nicht ganz gemeiner Art iſt, ſondern etwa kleine eingeſchnittene Scheiben Braten oder Knackwurſt enthält, dazu aufgeſetzet. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener, oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibſel eines Bratens, von der Mittagsmahlzeit, die Begleitung ausmachen.

4) Dieſe **gekochte Gurken** müſſen nicht kalt, wie der Gurkenſallat, ſondern warm gegeſſen werden, und ſind als ein Lieblingseſſen des Geſindes zu achten.

5) Saure eingemachte Gurken will das Geſinde, in guten und Mittelländern, nicht gern auf dem Lande überall eſſen. Sie ſind mehr unter dem gemeinen Manne in Städten beliebt. Die gewöhnlichſte Art ſie einzumachen iſt dieſe: nachdem ſie eine Nacht in friſchem Waſſer geſtanden, und der daran geweſene Moder losgeweichet iſt, daß ſie hierauf abgewaſchen, in einen Topf eingeleget, zwiſchen den Schichten Kirſch- und Weinblätter nebſt Dill gemenget, und wenn das Gefäß voll iſt, mit Waſſer, darinn Salz zerlaſſen iſt, übergoſſen, ein Deckel aufgeleget, und mit einem Steine beſchweret werden.

26) Gebacknes Obſt, trocknes Obſt.

Das getrocknete Obſt, worunter Aepfel, und vornehmlich Birnen, verſtanden werden, müſſen mit heißem Waſſer abgewaſchen, und, ohne Hinzuthuung geräucherten Fleiſches oder Specks, für ſich allein, mit Waſſer und etwas Schmalz oder Butter, weich gekochet werden.

1) **Gebackene Aepfel** werden ſelten für ſich allein, ſondern mit gebackenen Birnen vermengt, gekochet.

2) **Gebackene Birnen** können für ſich beſonders gekochet werden, wenn es an Aepfeln fehlet.

3) Wenn Speck, Schinken, friſches oder geräuchertes Schweinefleiſch, neben ſolchem Obſte, gegeſſen werden ſoll: ſo muß ſolches alles für ſich allein gekochet werden, denn das Obſt möchte zu fett gerathen, und dem Magen undienlich ausfallen.

4) Es iſt ſehr gebräuchlich, daß **Klöße unter dieſem trockenen Obſte gekochet**, und ſehr gern gegeſſen werden. In dieſem Falle verfähret man alſo: Wenn das Obſt gahr iſt, ſo wird die Brühe abgegoſſen, und in einem Keſſel aufgeſetzet; die Klöße werden alsdann in ſolcher Obſtbrühe gekochet, endlich aber das Obſt in der Schüſſel mit den Klößen vereiniget. Das feinſte Roggenmehl kann zu ſolchen Klößen genommen werden, wenn es am Waizenmehle fehlet.

Wie aber die Klöße ſelbſt zu fertigen ſind, das iſt Kap. III. No. I. nachzuſehen.

5) **Gebackenes Obſt** iſt ein **Mittagseſſen**, und kann, wenn keine Klöße darinn ſind, ſtatt des beygeſetzten Fleiſches oder Specks, auch Eyerkuchen zur Begleitung ſeyn. In guten und Mittelländern iſt es für die Schnitter kein Aerndteeſſen, ſondern allein für die **Harker**, wenn ſonderlich dieſen das Mittagsbrod ins Feld zugeſchickt wird; weil es eben nicht nöthig

 iſt,

iſt, daß das Obſt warm ſey, indem es auch kalt gut ſchmeckt.

27) Grüne Birnen.

Dieſe werden, zum Unterſchied des Backobſtes, grün genannt, nicht in dem Verſtande, daß ſie unreif, und auch nicht weich, oder nicht gelb, gegeſſen werden müßten. Nein, ſie müſſen reif ſeyn, oder doch ihrer Reife ſich genähert haben. Denn in unreifem und noch zu hartem Zuſtande wollen ſie nicht gut weich werden; die aber doch weich kochen, ſind eines der allerunſchmackhafteſten Eſſen. Sie werden, nach Beſchaffenheit ihrer Größe, in zwey oder mehr Theile zerſchnitten, und, gleich den gebackenen Birnen, mit etwas angelegter Butter oder Schmalze, weich gekochet.

1) Unter die grüne Birnen werden keine grüne Aepfel mitgekocht. Es iſt gleichfalls ſehr gebräuchlich, wie vorhin von den gebackenen Birnen geſagt worden, auch Klöße, nach gleicher Verfahrungsart, mit ihnen zu bereiten.

2) Man kann noch geſchwinder fertig werden, wenn man, ſtatt der Klöße, ſchwarz Brod (feines weißes Brod ſchmeckt nicht ſo gut) am Feuer röſtet, und unter den grünen Birnen zuletzt mit weich kochen läßt. Das eigene dieſen Birnen zukommende Gewürz iſt trockner Beyfuß.

3) Außer den vorhin bey den trocknen Birnen gedachten Speiſen, die zu dieſen grünen auch können gegeben werden, läßt ſich auch friſches Schweinefleiſch, wie auch Braten, zugleich mit aufſetzen.

4) Grüne Birnen kommen nur des Mittags auf den Tiſch. Sie ſind auch in guten und Mittelländern ein Sonntagsgericht, nur bleibt der Eyerkuchen dann weg, und wird am Sonntage allerley Fleiſch oder Braten dazu gegeben.

5) Da die grünen Kochbirnen eine Zeitſpeiſe ſind, und nur eine gewiſſe Dauer haben, ſo müſſen ſie vom Herbſte an, nach Beſchaffenheit ihrer Art, fleißig gekochet, und mittelſt derſelben die Dauerſpeiſen für andre Jahreszeiten deſtomehr geſchonet werden.

28) Gebackene oder getrocknete Pflaumen.

Wenn dieſe in einem gemeinen Backofen gebacken worden, ſo müſſen ſie, wie bey den gebackenen Birnen und Aepfeln geſagt iſt, mit warmen Waſſer von der anſitzenden Aſche befreyet werden. Sie werden mit bloßem Waſſer weich, und ohne Salz, gekochet.

1) Gebackene Pflaumen guter Art werden ſehr füglich als eine courante Waare verkauft, und müſſen daher, für den Geſindetiſch, nicht ſehr häufig gekochet werden.

2) Sie werden nur bey dem Braten aufgetragen, und als eine ſolche Koſt nur in der Maaße gekochet, daß das Geſinde eben nicht, wie an andern Vorkoſten, ſich daran ſatt eſſen ſolle. Dieſerwegen bringt man ſie nur in kleinen Schüſſeln auf den Tiſch.

29) Sallat.

Sobald der Sallat zu einer ziemlichen Größe erwachſen iſt, ſo wird kein Küchengewächſe täglicher und häufiger auf dem Geſindetiſche verſpeiſet, als dieſes; weshalb in den Gärten auf die Cultur des Sallats hauptſächlich geſehen werden muß. Er wird verleſen, gewaſchen, das Waſſer ausgedrückt, und mit gutem Biereſſig, Oel und etwas Salz angemachet.

1) Sallat, ſo lange er zu haben iſt, wird alle Abende an warmen Tagen gegeſſen. Er iſt ſodann ſtatt der Suppe, und folget nichts darauf, als Butter und Käſe.

2) Auch wird der Sallat das Mittagseſſen an warmen Tagen; dazu wird Eyerkuchen, Speck oder Schinken in guten und Mittelländern gegeben.

3) Für die Schnitter zur Aerndtezeit wird eben daſelbſt der Sallat das Abendeſſen mit harten Eyern oder Eyerkuchen; welcher letztere etwas beſſer, als ſonſt, bereitet wird. Auf die Perſon werden zwey Eyer gekochet.

4) Der Sallat wird auch gebrühet. Der Eſſig wird am Feuer warm gemachet, Schweine- oder Gänſeſchmalz zugleich darinn zerlaſſen, auf den Sallat gegoſſen, und hinlänglich gemenget, damit der Eſſig überall hinkomme. Eben dieſen gebrühten Sallat kann man, in Ermangelung des Schmalzes, alſo fertigen: Würflicht klein geſchnittener Speck muß in einer Pfanne über Kohlen ausgebraten, der ausgefloſſene Speck nebſt den Krappen aber zu dem Eſſig gethan, hiermit der Sallat übergoſſen und vermenget werden. Dieſe letztere Bereitung des Sallats iſt weitläuftiger, kann aber zur Veränderung mit unter gegeben werden, da er gemeiniglich lieber, als der kalte Sallat, gegeſſen wird.

30) Krautſallat, Kohlſallat.

Weiße Kohlköpfe, klein geſchnitten oder fein gehobelt, werden in einem Keſſel mit Eſſig und Schmalz oder ausgebratenem Speck, nebſt deſſen Krappen, und etwas zerſtoßenem Pfeffer, zur gehörigen Weiche gekochet.

1) Dieſer Krautſallat kömmt nicht oft vor, weil deſſen Bereitung Zeit erfordert.

2) Ferner wird dieſer Krautſallat des Abends allein gegeſſen, und Butter und Käſe hinterher gegeben.

3) Wenn der Sallat des Abends mit Eyerkuchen begleitet wird, ſo iſt es ſchon eine Art des feyerlichen Eſſens, als an Sonn- oder Feſttagen, wenn

nämlich

nämlich nicht für dieſe Mahlzeiten ſchon eine beſtändige Speiſe eingeführet iſt.

4) Manche pflegen **gebackene Pflaumen** unter dem Krautſallat mit zu kochen, als wodurch der Sallat zu einer faſt feſtlichen Speiſe gemacht, und allenfalls ohne Eyerkuchen oder Fleiſch gegeſſen wird.

31) Rothe Rüben.

Die rothe Rüben oder **Beete**, um ihre Süßigkeit beym Kochen nicht zu verlieren, werden nicht geköpfet. Es wird nur das Kraut abgewürget. Sie werden ſodann rein gewaſchen, gekochet, und wenn ſie gahr ſind, in kaltes Waſſer geworfen, daß ihnen die Haut abgezogen, hierauf aber dünne Scheiben davon geſchnitten werden können. Hiernächſt wird der Eſſig gekochet, und nach dem Erkalten in einen Topf zu den einzulegenden Rüben dergeſtalt gegoſſen, daß ſie ganz damit bedecket ſind; weil ſie ſonſt, wie es heißt, lang oder ſchladdericht werden müßten. Zwiſchen jeder Lage klein geſchnittener Rüben wird in ſehr kleine Würfel geſchnittener roher Meerrettig und Kümmel geſtreuet, ohne welche Gewürze die Rüben nicht wohl ſchmecken und gedeihlich ſeyn können.

1) Die ſo eingemachte **rothe Rüben** ſind, als Geſindekoſt, nicht überall gebräuchlich.

2) In ſchlechten Ländern werden dieſe Rüben ganz allein, ohne andere Koſt, zu Tiſche gebracht.

3) In guten und Mittelländern können ſie des **Abends an Sonntagen** mit Hering, oder Wurſt, auf den Tiſch gebracht werden.

4) Da dieſe Rüben ein überaus bereitſames und gleich geſundes Eſſen ſind, ſo ſollten die Hausmütter es überall einführen; indem ſie alle vier Wochen einen neuen Vorrath bereiten, und damit den ganzen Winter fortfahren können. Wenn die Schlachtezeit iſt, und

die Würſte mehr als ſonſt gegeſſen werden, ſo ſollten ſie, in Begleitung dieſer Vorkoſt, mehr als mit irgends einer andern, verſpeiſet werden.

32) Gemeine Haushaltungsnudeln.

Unter dieſem Namen unterſcheidet man in **Frankreich** die in den Haushaltungen, oder eigenen Küchen, gemachten Nudeln von ſolchen, die von den Nudelmachern verfertiget und verkaufet werden. Sie ſind in **Lothringen** beſonders ſehr gemein, und werden daſelbſt **Pivots** genannt.

Waizenmehl wird mit lauem und etwas geſalzenem Waſſer eingeknätet, und zu einem feſten Teig gemacht, den man nachher in Stücke zertheilet, die man auf einem Tiſche mit einem Treibholze glatt treibet, und endlich in Bänder zerſchneidet, welche ſodann **Bandnudeln** genannt werden.

Will man ſie eſſen, ſo läßt man ſie ohngefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde im Waſſer ſieden, und thut ſie alsdann, wenn das Waſſer aufwallet, hinein, ſchüttet auch etwas Salz dazu, und zuletzt auch Butter. Das Waſſer darf alsdann nur ſtark ſieden, wenn man, wie ſo eben geſagt worden, die Nudeln hinein thun will; nachher aber läßt man ſie gelinde kochen, und fähret von Zeit zu Zeit mit einem Kochlöffel bis auf den Boden des Gefäßes, damit die Nudeln nicht anbrennen, oder zuſammenbacken.

1) In theuren Zeiten, dergleichen wir in dieſem Jahre haben, da es an Erbſen, Linſen, Hirſe und andern Vorkoſten fehlet, können dieſe Nudeln das einzig beſte Surrogat ſeyn. Sie geben für den gemeinen arbeitenden Mann in der Stadt und auf dem Lande eine ſehr ſättigende und gute Nahrung, die ſehr gegenhält, und dem Hunger länger, als alle andre Arten von Speiſen, widerſteht.

2) Es

2) Es laſſen ſich dieſe bis zum Brey eingekochte Nudeln auch ſo kochen, daß ſtatt der Butter Schweineſchmalz und Mayran, oder Rinderfett mit Sellerie kraut oder Peterſilie, oder Zwiebeln, genommen werden.

3) Man kann auch dieſe Nudeln wie große Graupen zerſchneiden, da ſie dann Mehlgraupen genannt werden. Dieſe können mit halb Waſſer und halb Milch, ohne Butter oder Fett, gekochet werden. In Waizenländern würden dieſe Mehlgraupen wohl mit purer Milch allein zu kochen ſeyn.

Viertes Kapitel.

Fleiſch.

1) Tauben- und Hühnerfleiſch.

Tauben und Hühner können auf einerley Weiſe gekochet werden, daher ich ſie hier zugleich neben einander ſtelle. Wenn dieſes Hausgeflügel geſchlachtet, mit den Federn in ein Gefäß heiß geſottenen Waſſers gebrühet, und hierdurch das Abſtreifen der Federn bewirket worden: ſo wird es, wenn es zuvor von den Eingeweiden befreyet, oder, nach der Küchenſprache, ausgenommen worden, ein paar Stunden in kaltes Waſſer zur Ausziehung des Blutes geleget, und ſodann zum Feuer gebracht. Es kann aber dieſes Geflügel für den Geſindetiſch auf folgende Weiſe bereitet werden.

a) Tauben, oder Hühner mit Reis.

Der Reis muß erſt, für ſich allein, in einem beſondern Gefäße ankochen, und wenn er etwa halb gahr iſt, zu dem für ſich auch allein kochendem Geflügel, mit etwas klein geriebener Muskatennuß und Butter hinzugethan,

gethan, und mit dem Fleiſche vollends weich gekochet werden. Die Tauben werden nicht zerſchnitten, ſondern ganz gelaſſen, und auf jede Perſon eine Taube gerechnet. Das Huhn, welches alt iſt, wird zerſchnitten in den Topf geleget, gekochet, und in ſechs Portionen für ſechs Perſonen zertheilet. Soll der Reis zugleich als Suppe gegeſſen werden, ſo muß er nicht zu ſehr einkochen, damit er nicht zu ſteif werde. Im Fall aber die Reisbrühe allzu dünne wäre, ſo kann noch ein Ey angequerlet, aber nicht gekochet werden, damit es nicht zuſammenlaufe.

Tauben oder Hühner mit Reis ſind ein Mittagsmahl des Sonntags, auch in der Aerndte für die Schnitter.

Anmerkung. Die der Reinlichkeit ergebene Hausmutter unterſcheidet ſich von andern in der Geſindeküche darinn, daß ſie das Fleiſch durch Auskühlen ſäubert. Wenn nämlich das Fleiſch angefangen hat aufzuwellen, ſo wird es mit dem Gefäße vom Feuer gerücket, und aus der kochenden Brühe herausgenommen, in kaltes Waſſer geworfen, und nachdem es ausgekühlet und erſtarret, wenn es Geflügel, nachgeputzet, und von allen etwa noch rückſtändigen Stoppeln der Haut befreyet. Das Kalbfleiſch aber und Rindfleiſch wird nach dem Auskühlen auch verputzet, und von allem Unrathe geſäubert. Wenn denn die erſte Brühe dieſes Fleiſches etwas geſtanden, ſo wird ſich mancherley Unrath auf den Boden geſenket haben, der denn, nach abgegoſſener Brühe, zurückgelaſſen, das verputzte Fleiſch aber mit ſeiner erſten, auf ſolche Art gereinigten, Brühe wieder zum Feuer gebracht wird. Daß aber dieſe erſte Brühe beyzubehalten, iſt deshalb rathſam, weil von dem darinn angekochten Fleiſche ſchon viel Kraft eingezogen iſt.

b) Tauben oder Hühner mit Nudeln.

Wenn die Nudeln gahr gekochet ſind, ſo werden ſie zu dem, für ſich beſonders, gahr gekochtem Tauben- oder Hühnerfleiſche bey dem Anrichten in eine Schüſſel zuſammen gethan. Die Tauben werden hier auch ganz gelaſſen, die Hühner aber in Portionen zerleget, und ſind gleichfalls des Mittags, ſo Sonntags- als Aerndteſpeiſen. Will man aber der Mahlzeit mehr Anſehen geben, ſo können Tauben oder Hühner für ſich, in einer gleich zu beſchreibenden Mayeranbrühe, die Nudeln aber darneben für ſich in einer eigenen Schüſſel aufgeſetzet werden; daß daher, auf dieſe Weiſe, zwey Schüſſeln auf den Tiſch zu ſtehen kommen, und mehr in die Augen fallen.

c) Tauben oder Hühner mit Mayeran.

Wenn das Fleiſch nun beynahe völlig gahr iſt, ſo wird, nebſt etwas Butter, grüner oder trockner Mayeran angeleget, und ein wenig mit aufgeſotten. Dies Gericht iſt dem vorigen, in nämlichen Umſtänden, gleich zu achten.

d) Tauben oder Hühner mit Thymian.

Es müſſen Tauben oder Hühner für ſich kochen, klein würfelichter Speck aber in einem Tiegel braten, etwas Mehl und Thymian darunter gerühret, und hierauf zu dem Fleiſche angegoſſen werden.

Anmerkung. Wenn grüne Kräuter in bratenden Speck, oder anderes Fett, ſollen geworfen werden, ſo muß die Pfanne von dem Feuer weggenommen, und der Speck in etwas abgekühlet, hierauf aber die grünen Kräuter (die Zwiebeln brauchen eben dieſe Vorſicht) in den Speck gethan, und ſodann mit demſelben in der Pfanne wieder angebraten werden. Wenn grüne Kräuter, es thun dies auch die trocknen, auch Mehl, in den

über den Kohlen glühenden Speck oder anderes Fett geworfen werden, ſo iſt Gefahr, daß daſſelbe auffliege, und den Schorrſtein anzünde. Es muß alſo die Hausmutter bey dem bratenden Specke ja recht achtſam ſeyn, weil dadurch unzählige Feuerſchäden bereits entſtanden ſind.

e) Tauben oder Hühner mit Klößen.

Hier werden Tauben oder Hühner für ſich mit einer Mayeran- oder Thymianbrühe, die Klöße aber für ſich allein, gekochet, und es werden das Fleiſch ſowohl als die Klöße, jedes für ſich in einer Schüſſel allein, alſo zwey Schüſſeln, aufgetragen.

Es gehöret dieſes Gericht gar nicht zu den bereitſamen, und wird daher nicht allzu oft in der **Aerndte für die Schnitter**, oder überhaupt des **Sonntags** nur zur **Mittagsmahlzeit**, bereitet.

f) Tauben mit Paſtinaken.

Die klein geſchnittenen Tauben kochen für ſich, die Paſtinaken auch, und wenn beyde halb gahr ſind, ſo werden die Tauben zu den Paſtinaken mit etwas Butter und Thymian gethan, und beydes zuſammen gahr gekochet, nachdem die Taubenbrühe zu den Paſtinaken auch hinzu gegoſſen worden.

Dieſe **Tauben** mit **Paſtinaken** werden **Sonntags**, auch in der **Aerndte** von **Schnittern**, als **Mittagsſpeiſe**, gegeſſen.

2) Enten- und Gänſefleiſch.

Auch dieſes Hauptgeflügel ſteht zuſammen, indem es ſich in der Zubereitungsart ganz gleich iſt.

a) **Enten oder Gänſe mit Mayeran.** Sie werden wie die **Tauben mit Mayeran** nach Nr. 1. c. gekochet.

b) En-

b) Enten oder Gänſe mit Thymian. Sie haben gleiche Bereitung wie Tauben oder Hühner nach Nr. 1. d.

c) Enten oder Gänſe mit Paſtinaken. Man kochet ſie nach Nr. 1. f.

d) Enten oder Gänſe mit Ertüffeln. Auch dieſe werden gekocht nach Nr. 1. f.

e) Enten oder Gänſe mit Erbſen. Die erſtern werden mit einer Mayeran- oder Thymianbrühe für ſich beſonders gekochet, und in einer eignen Schüſſel aufgetragen; die Erbſen aber für ſich allein, dicke gekochet und gebrochen, in einer eigenen Schüſſel, gleichfalls neben dem Fleiſche, gereichet. Es können auch gebrochene Ertüffeln für ſich in einer eigenen Schüſſel, wie die dicken Erbſen, neben dieſem Fleiſche zu ſtehen kommen.

f) Die Gänſe werden auch geräuchert, und nach und nach verſpeiſet. Sie ſind für ſich allein zu kochen, die Brühe aber iſt zu allerley Vorkoſten zu gebrauchen. Sie werden mit dicken Erbſen, trocken gebrochenen Bohnen, Ertüffeln, Kohl und Rüben, und in guten und Mittelländern nur in der Woche, an Fleiſchtagen des Mittags, gegeſſeu. Mit der Pökelgans iſt es eben ſo.

Anmerkung. Wenn Enten und Gänſe nur als Kochfleiſch gebrauchet werden ſollen: ſo müſſen ſie nicht ſo fett ſeyn, als man ſie zum Braten mäſtet und fett machet. Sie können ganz mager, obwohl fleiſchigt ſeyn, und beſonders Fett, Butter oder Schmalz die Brühen eßbar machen. Uebrigens ſind aus dieſem Fleiſche ſowohl Sonntags- als Aerndtemahlzeiten für die Schnitter des Mittags zu bereiten.

8) Ham-

3) Hammelfleiſch, Schöpſenfleiſch.

Das Hammelfleiſch iſt entweder friſch (grün) oder gepökelt, oder geräuchert. Wenn es gepökelt iſt, ſo wird es mit Zwiebeln (Bollen) gekochet, und kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer etwas Semmel angerieben, oder angebrocket. Es können zu dieſem gepökelten Hammelfleiſche beſonders für ſich allein gekochte Vorkoſten in beſondern Schüſſeln gegeben werden. Dicke Erbſen, gebrochene Ertüffeln, Mohrrüben und Paſtinaken. Geräuchert Hammelfleiſch wird ohne alle andre Zuthat mit etwas angelegtem Dille gekochet, und itzt benannte Vorkoſten pfleget man beſonders für ſich in ihren eignen Schüſſeln dazu zu geben. Das friſche Hammelfleiſch aber kann auf folgende Weiſe bereitet werden.

a) **Hammelfleiſch mit Zwiebeln.** Wenn dieſes meiſt gahr iſt, ſo werden Zwiebeln angeſchnitten; und damit die Brühe nicht zu dünne ſey, mit geriebener Semmel und Kümmel vollends fertig gemachet. Es können auch ſtatt der Zwiebeln die **grünen Pfeifen der Zwiebeln**, wenn dieſe noch im Lande ſtehen, auch von **Winterzwiebeln** und **Schnitt auch**, genommen werden. Wo man viel Zwiebeln bauet, da werden ſie deſto reichlicher angeſchnitten. Es wird aber, dieſes **Hammelfleiſch mit Zwiebeln**, nicht als das einzige Eſſen auf den Tiſch gegeben, ſondern man giebt daneben an Vorkoſten, **dicke Erbſen, gebrochene Ertüffeln, gebrochene weiße Bohnen, Mohrrüben** oder **Paſtinaken.**

b) **Hammelfleiſch mit weißem Kohl.** Es wird, wenn das Fleiſch halb gahr iſt, der Kohl hinzugethan, wie Kap. III. Nr. 14. mit mehrern gewieſen.

c) **Hammelfleiſch mit Mohrrüben, weißen Rüben und Paſtinaken.** Man ſehe, was bey jedem

dieſer

dieſer Küchengewächſe geſaget iſt, Kap. III. Nr. 16. 17. Man kann auch, wenn jedes Wurzelgewächſe für ſich gekochet, und meiſt gahr iſt, das für ſich gleichfalls halb gahr gekochte Fleiſch zu erſtern hinzuthun, und mit dem Fleiſche dann zuſammen gahr kochen laſſen. Mit Kohlrüben und Kohlrabi iſt es eben ſo. Das Hammelfleiſch mit bloßen Möhrrüben iſt nur ein Alltagseſſen. Dagegen dieſes Fleiſch mit den andern genannten Vorkoſten ein mittägliches Sonntags= auch Aerndteeſſen für die Schnitter iſt.

4) Kalbfleiſch.

Wenn die Kälber in einer Zeit fallen, da ſie von den Schlächtern nicht ſonderlich geſuchet werden, ſo iſt es nicht übel gethan, ſolche fürs Geſinde zu verſpeiſen. Wenn ſie aber im Preiſe ſind, ſo thut man freylich beſſer, ſie zu verkaufen; da das Kalbfleiſch doch keine Vorkoſt fett machen kann, und darneben noch Butter oder Speck zum Kochen erfordert.

a) Kalbfleiſch mit Reis. Wenn der Reis meiſt gahr iſt, ſo wird er, nebſt Butter und etwas Muſkatennuß, zu dem für ſich meiſt gahr gekochtem Kalbfleiſche hinzugethan, und noch etwas zuſammen aufgekochet. Es können auch kleine Roſinen, oder Korinthen, unter den Reis mit genommen werden. Dieſes iſt ein Feſt= Sonntags= und Aerndtegericht, an Sonn= und Feſttagen fürs Geſinde, an Aerndtetagen aber für die Schnitter des Mittags.

b) Kalbfleiſch mit Mayeran. Dieſes wird gekochet wie Hühner mit Mayeran. Siehe Kap. IV. Nr. 1. c.

c) Kalbfleiſch mit Thymian. Siehe Kap. IV. Nr. 1. d. Es wird zu dem Kalbfleiſche mit Mayeran oder Thymian gegeſſen entweder Hirſe, oder vorher eine Oſterſuppe, und dieſes an Feſt= und Sonn=

Sonntagen. Kann auch in der Aerndte den Schnittern gegeben werden, wenn zu ſolcher Zeit ein Kalb hat müſſen geſchlachtet werden.

d) Kalbfleiſch mit Klößen. Wird wie Tauben- oder Hühnerfleiſch gekochet. Siehe Kap. IV. Nr. 1. e. Es iſt ein Sonntagseſſen, auch zur Aerndtezeit für die Schnitter.

e) Kalbfleiſch mit Nudeln. Die Bereitung iſt der gleich, die vom Taubenfleiſche beſchrieben iſt, Kap. IV. Nr. 1. b. Dieſes Eſſen iſt auch für Sonntage, ingleichen für die Schnitter in der Aerndte.

f) Kälbergekröſe. Wenn ſolches einmal mit Waſſer aufgekochet geweſen, ſo muß es abgegoſſen, und das Gekröſe verkühlet werden. Sodann wird dieſes Gekröſe wieder mit neuem Waſſer zum Feuer gebracht, mit Butter, klein geſchnittener Peterſilie und Thymian, auch angeriebener Semmel, eingekochet. Dieſes Gekröſe wird in der Woche an Fleiſchtagen gegeſſen.

g) Kälbergeſchlinge. Es muß ſolches, wie das Gekröſe verkühlet, und darauf meiſt gahr gekochet werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird Butter in einem Tiegel zerlaſſen, eine klein geſchnittene Bolle oder Zwiebel darinn gebraten, Peterſilie kurz geſchärbet, und geriebene Semmel hinzugefüget, mit welchem allen die Brühe fein kurz einkochen muß. Es wird dieſes Eſſen gleichfalls in der Woche, an Fleiſchtagen, gegeben.

h) Kalbskopf und Füße. Dem Kalbskopf und Füßen werden die Haut gelaſſen, und die Haare abgebrühet. Nachdem ſie ausgewäſſert, hierauf aber im Waſſer und Salze gahr gekochet ſind, und nun herausgenommen, ſo werden die Kinnbacken herausgebrochen, die Zunge beſonders ausgeſchnitten, und neben den Füßen hingeleget, dem Kopfe die Hirnſchale gelöſet, die beyden Knochen herausgenommen, jeder mit etwas Gehirn gefüllet, und neben beygeleget, hierüber aber eine

ſaure

ſaure Brühe gegoſſen, die alſo bereitet wird. In Würfeln zerſchnittener Speck und Bollen werden gebraten, abgeblätterter Mayeran, grob gekrümelt ſchwarzes Brod nebſt großen und kleinen Roſinen und Biereſſig dazu gethan, und über den Kalbskopf gegoſſen. Das Gehirn wird mit klein geſtoßenem Pfeffer überſtreuet. Man hat hiervon ein **Sonntagseſſen zu Mittage**, auch an **Fleiſchtagen** in der Woche.

Anmerkung. Zu Zeiten ſind die Kälber ſo ſehr im Unwerthe, daß der Landwirth, ohne offenbarſten Verluſt, ſie nicht verkaufen, ſondern behalten muß. Es kann ihm aber auch begegnen, daß das Kalbfleiſch nicht auf einmal verthan werden mag, das Kalb aber, oder noch mehrere, nicht länger beym Säugen können gelaſſen werden. In dieſem Falle wird das Kalbfleiſch eingepökelt, und wenn es ein paar Tage im Salze gelegen, in den Rauch gehangen, aber ja nicht zu hart in dem Rauche werden laſſen, damit es nicht einen hölzernen Geſchmack bekomme. Der geringe Landmann ißt dieſes Fleiſch zwar gepökelt, es ſchmeckt aber beſſer geräuchert, daher die Hausmutter des Mittelſtandes, für ihr Geſinde, **das Räuchern des Kalbfleiſches erwählen ſoll.**

5) Rindfleiſch.

Das Rindfleiſch kömmt friſch, (grün,) weniger auf den Geſindetiſch, als geräuchert und gepökelt. In letzterem Zuſtande gehöret es unter die **Dauerſpeiſen**, die bis auf ſpäte Jahreszeiten wohl und räthlich zu verſparen ſind. In Landwirthſchaften ſoll ſo wenig als möglich für Speiſen Geld ausgegeben, und ſolchergeſtalt ohne beſondere Noth kein Fleiſch gekaufet werden. Wenn aber Rinder zur häuslichen Conſumtion geſchlachtet werden, ſo wird auch für den Geſindetiſch

 eine

eine und die andere Mahlzeit von friſchem Rindfleiſche bereitet.

a) **Rindfleiſch mit Erbſen.** Dieſes ſehr gewöhnliche Eſſen beſteht darinn, daß das Rindfleiſch für ſich allein beygeſetzet, mit Ingwer, Lorbeerblättern und Roßmarin zuſammen, oder mit Roßmarin allein, gewürzet, und ſo ziemlich eingekochet werde. Die Erbſen werden für ſich allein dicke gekochet, in einer Schüſſel für ſich aufgeſetzet, und mit der Brühe des Rindfleiſches übergoſſen. **Rindfleiſch mit weißen Bohnen,** oder **mit gebrochenen Ertüffeln,** werden auf gleiche Weiſe zuſammen bereitet. Dieſes Eſſen iſt ſowohl des **Mittags** an **Sonntagen,** als auch in der Woche an **Fleiſchtagen,** wie auch in der **Aerndte** für **Schnitter,** ſehr gebräuchlich.

b) **Rindfleiſch mit Graupen.** Es muß das Rindfleiſch zuerſt für ſich allein in einem eignen Topfe halb gahr gekochet werden; wenn ſodann die Graupen auch für ſich allein halb gahr gekochet, kommen ſie zu dem Fleiſche, nebſt etwas Muskatennuß, oder Sellerieblättern hinzugethan, und wird beydes zuſammen vollends gahr gekochet: dergeſtalt, daß eine lange Brühe bereitet, und als Suppe mit Löffeln von dem Fleiſche in einer tiefen Schüſſel oder Napfe abgegeſſen werde. Dieſes **Rindfleiſch mit Graupen** wird an **Sonn-** und **Feſttagen,** wie auch in der **Aerndte** von den **Schnittern** des **Mittags** gegeſſen.

c) **Rindfleiſch mit Reis.** Dieſes Eſſen iſt der Bereitung nach dem vorhergehenden ganz gleich, und wird auch an gleichen Tagen gegeben.

d) **Rindfleiſch mit Hirſe, die in Rindfleiſchbrühe gekochet iſt.** Wenn die Hirſe für ſich halb gahr gekochet iſt, ſo wird ſie zu dem eben ſo weit zum Kochen gekommenen Rindfleiſche hinzu gethan, und damit gahr gekochet. Es wird dieſes Ge-

richt an eben vorgedachten Tagen gegeben, iſt aber nicht überall im Gebrauche. Da es aber doch gut ſchmecket, die Hirse auch ein Landesproduct iſt, ſo ſollte es mehr eingeführet, und die Ausgabe des baaren Geldes für Reis geſparet werden.

e) **Rindfleiſch mit Hirſe in Milch gekochet.** Das Rindfleiſch muß für ſich ganz allein, wie Rindfleiſch mit Erbſen, nach Litt. a) gekochet und aufgegeben, die Hirſe aber auch für ſich allein gekochet und aufgegeben werden. Dieſes Eſſen iſt unter dem gemeinen Manne auf den Dörfern bey Kindtaufen und Hochzeiten ſehr Mode, auf den Geſindetiſch aber kömmt es des Mittags, an **Sonn- und Feſttagen**, auch in der **Aerndte für die Schnitter.** Wenn ein **Aerndteſchmauß** gegeben wird, ſo machet es den Anfang der Mahlzeit, entweder des **Mittags**, oder des **Abends.**

f) **Rindfleiſch mit Nudeln.** In dieſer Zuſammenſetzung muß das Fleiſch für ſich ganz allein völlig gahr kochen; weil die Nudeln, wenn ſie vor der Zeit mit dem noch nicht gahr gekochtem Fleiſche vereiniget werden ſollten, ganz zu Mus kochen würden. Es werden daher die Nudeln für ſich ganz allein gahr gekochet, und erſt, wenn das Fleiſch völlig gahr iſt, hinzugethan. Es iſt dieſes **ein Sonn- und Feſttagseſſen,** und kann es auch zur **Aerndtezeit für die Schnitter des Mittags** ſeyn, wenn man **getrocknete Nudeln** in Bereitſchaft hat. Denn ſolche erſt am Tage des Gebrauchs in der Aerndte machen zu wollen, iſt wegen Kürze der Zeit nicht immer möglich. Es kann übrigens auch eine lange Brühe dem Rindfleiſche gelaſſen werden, damit ſolche als **Suppe** mit Löffeln möge gegeſſen werden.

g) **Rindfleiſch mit Roſinen.** Wenn das Rindfleiſch meiſt gahr iſt, ſo werden, nach Proportion

des Fleiſches, einige Hände voll große Roſinen mit etwas Eſſig, Lorbeerblättern, und braun geröſterem Mehl (das Mehl wird in einem Tiegel beſonders, bis zum Braunwerden, über Kohlen geröſtet) hinzugefüget, und alles zuſammen noch in etwas aufgekochet. Die Brühe muß nicht allzulang ſeyn, da ſie nicht mit Löffeln als Suppe gegeſſen werden ſoll. Dieſes **Rindfleiſch mit Roſinen** iſt nur eine **Feſtſpeiſe zur Mittagszeit**, und unter dem gemeinen Landmanne **bey Kindtaufen**, beſonders aber **bey Hochzeiten**, gebräuchlich.

h) **Rindfleiſch mit Merrettich.** Wenn das Fleiſch faſt ganz gahr gekochet, und keine allzulange Brühe mehr daran gelaſſen worden: ſo wird klein geriebener Merrettich mit etwas zerriebener Semmel zugethan, und noch etwas in der Brühe aufgeſotten. Der Merrettich muß nicht ſehr kochen, weil er dann ſeinen natürlichen Geſchmack verliert. Doch muß er auch nicht ganz roh bleiben, welchenfalls er auch nicht ſchmackhaft, und zu ſehr beißend ſeyn würde. Es iſt aber **Rindfleiſch mit Merrettich** ein **Mittagseſſen des Sonntags**, auch in der Woche an **Fleiſchtagen**. Der Merrettich kömmt erſt im Herbſte zum Gebrauch, weil er des Sommers zu gruſicht ſchmeckt. Doch wird es hiemit in vielen Gegenden eben ſo genau nicht genommen, wenn es der Küche vornehmlich darum zu thun iſt, daß eine Veränderung der Kochart angebracht werden ſoll.

i) **Rindfleiſch mit Brechbohnen.** Es iſt ſchon Kap. III. Nr. 22. von der Bereitſamkeit dieſer Brechbohnen (Schweizerbohnen) geſaget worden, auch daß ſie am gewöhnlichſten mit Hammelfleiſche gekochet werden. Zur Veränderung aber können dieſe Brechbohnen auch, auf eben die daſelbſt beſchriebene Weiſe,

mit

mit Rindfleiſche gekochet werden. Man hat daran beydes, ein Sonntags- und Wochentagseſſen des Mittags, wenn Fleiſchtage ſind.

k) Rindfleiſch mit angeſchnittenen Ertüffeln. Man hat Kap. III. Nr. 21. geſaget, daß auch Ertüffeln mit Hammelfleiſche zugleich gekochet werden. Auf gleiche Weiſe muß das Rindfleiſch mit Ertüffeln bereitet werden. Und iſt dieſes Gericht vom Rindfleiſche mit gebrochenen Ertüffeln wohl zu unterſcheiden; indem dieſes in zween verſchiedenen Schüſſeln, jenes aber, nämlich Rindfleiſch mit angeſchnittenen Ertüffeln, beydes zuſammen nur in einer einzigen Schüſſel, aufgethan wird. Es iſt aber dieſes des Mittags ſowohl ein Sonntagseſſen, als auch an Fleiſchtagen in der Woche, wie auch in der Aerndte für Schnitter, gebräuchlich.

l) Rindfleiſch mit Linſen. Die Linſen werden, wie Kap. III. Nr. 8. gemeldet worden, für ſich gekochet, und nebſt dem Rindfleiſche, jedes in einer beſondern Schüſſel, aufgetragen. Es kann aber auch beydes zuſammen in einer großen Schüſſel, oder Napfe, zugleich kommen, und die nicht allzudicke gekochten Linſen, wie Suppe, von dem Fleiſche abgegeſſen werden. Solches Rindfleiſch mit Linſen iſt ein Mittagseſſen, welches auch an Sonntagen, Fleiſchtagen in der Woche, auch Aerndtetagen für Schnitter, nicht ungewöhnlich iſt.

m) Rindfleiſch mit weißen Rüben. Auch dieſes Gericht iſt ſo unbekannt nicht in Gegenden, wo die weißen Rüben ſtark gebauet werden. Man muß die Bereitungsart Kap. III. Nr. 18. nachleſen. Kohlrüben und Kohlrabi mit Rindfleiſch werden nicht anders gekochet.

n) Rindfleiſch mit Erdäpfeln oder Erdartiſchocken. Das Rindfleiſch wird für ſich meiſt

gahr gekochet, und zuletzt die in mäßige Scheiben zerſchnittene Erdäpfel mit vielem Pfeffer zugethan, und mit dem Fleiſche vollends weich gekochet. Das Abgießen des erſten Waſſers von dieſen angekochten Erdäpfeln iſt eigentlich nur in der Küche des Mittelmannes gebräuchlich, indem kein einziges Wurzelgewächſe ſo ſehr blähend iſt, als die Erdäpfel. Dieſes Gericht iſt in vielen Gegenden ganz unbekannt, und iſt des Sonntags, auch in der Woche an Fleiſchtagen, ein Mittagseſſen. Es iſt die Einführung dieſer Frucht für den Geſindetiſch eben nicht rathſam, da es nun überall an den doch mehr ſättigenden Ertüffeln nicht mangelt. Es haben aber deshalb die Erdartiſchocken meiſt nur einigen Werth, daß ſie nicht erfrieren, wenn ſie den Winter hindurch in der Erde gelaſſen werden.

o) **Rindskaldaune.** Es iſt die **Rindskaldaune** unter die Daueresſen zu zählen. Sie wird eingepökelt, wie an ſeinem Orte zu melden iſt, und iſt alſo von Zeit zu Zeit, nicht in eins hinter einander, zu kochen. Sie wird fürs Geſinde ſelten anders, als auf folgende Art, gekochet. Nachdem ſie wie das Kälbergekröſe Nr. 4. vorbereitet worden, ſo wird ſie wohl gekochet, und Peterſilie zur Gewinnung eines guten Geſchmacks, kurz vor dem Wegnehmen vom Feuer, angeſchnitten; beym Aufgeben aber in der Schüſſel viel geſtoßener Ingwer übergeſtreuet.

Wenn die Kaldaune ſehr lange im Pökel gelegen, ſo kann ſie leicht übelriechend werden. Sie verliert aber dieſerwegen eben nicht an ihrem guten Geſchmacke, wenn ſie nur vor dem Kochen wohl ausgewäſſert worden. Man kann zu dem Zweck das Waſſer einigemal abgießen.

Es wird aber die **Rindskaldaune** zu allerley Vorkoſt, als Kohl, Rüben, Ertüffeln, Erbſen, auch

Mehl-

Mehlſpeiſen, gegeben, und iſt kein Sonntagseſſen in guten Ländern, ſondern allein gemeine Speiſe an Fleiſch-tagen zum **Mittagsbrodte.**

p) **Pökelrindfleiſch.** Das **Pökelrindfleiſch** muß eine Nacht zuvor eingewäſſert werden; theils um das zu viele Salz auszuziehen, theils um die Brühe des gekochten Fleiſches zur Kochung mancher Vorkoſten brauchbar zu erhalten.

Man kochet dieſes Fleiſch für ſich allein, und würzet es mit Jngwer, Roßmarin und Lorbeerblättern. Es wird dieſes Fleiſch mit Erbſen, Bohnen; Linſen, Graupen, Ertüffeln und überhaupt mit allen den Vorkoſten geſpeiſet, die bey dem friſchen Rindfleiſche zuvor benannt worden ſind.

Pökelfleiſch mit dicken Erbſen iſt vom November bis in den May hinein, in ſehr vielen deutſchen Provinzen, das einmal eingeführte und feſtgeſetzte **Mittagseſſen an Sonntagen.** Nur muß dahin geſehen werden, daß es zuletzt, bey der Wiederkunft der warmen Jahreszeit, nicht faul und abgeſchmackt ausfalle. Dieſerhalb muß man ſich mit ſolchem Fleiſche nicht zu ſehr verſpäten, und lieber das Räucherfleiſch, welches beſſer und länger dauret, bis zuletzt verſparen. Der zweyte Band der **Hausmutter** wird aber anweiſen, wie mit dem **Einpökeln** und **Räuchern** der mancherley Fleiſcharten zu verfahren.

q) **Räucherrindfleiſch.** Es muß dieſes Fleiſch nicht eingewäſſert, und für ſich allein mit Lorbeerblättern und Roßmarin gekochet werden. Die Brühe des gekochten Räucherfleiſches kann nicht zur Kochung der Vorkoſten gebrauchet werden. Sie dienet nur dazu, daß die fette Brühe über dicke gebrochne Erbſen, trockene gebrochene Bohnen, und gebrochene Ertüffeln, gegoſſen werde. Uebrigens wird dieſes Räucherfleiſch

nebſt allen andern Vorkoſten an Sonntagen, Fleiſchtagen in der Woche, und in der Aerndte von Schnittern gegeſſen.

6) Schweinefleiſch.

Das Schweinefleiſch iſt in der Geſindeküche das allergemeinſte, und wird theils friſch, theils gepökelt, theils geräuchert, gegeſſen. Die in der Haushaltung zu ſchlachtende Schweine theilet man in Speckſchweine und Fleiſchſchweine. Die Speckſchweine werden ſo ſehr gemäſtet, daß ſie mehr Speck als Fleiſch, oder wenigſtens des einen ſo viel als des andern haben, um geräucherte Speckſeiten zu erlangen. Da aber von dieſen Speckſchweinen, wie an ſeinem Orte gewieſen werden ſoll, auch manches Fleiſch als Kochfleiſch, theils friſch, theils gepökelt und geräuchert, zu nehmen iſt: ſo wird es eben ſo, als das Fleiſch der ſogenannten Fleiſchſchweine, behandelt. Man nennt aber Fleiſchſchweine diejenigen, die nicht ſo ſehr gemäſtet worden, als die Speckſchweine; weil es der Küche bey ſelbigen nicht um den Speck, ſondern allein um Kochfleiſch und Braten zu thun iſt. Die Speckſchweine pfleget man gemeiniglich im ſpäten Herbſte, oder im Winter, zu ſchlachten; die Fleiſchſchweine aber zu allen Jahreszeiten. So iſt es bey den Bauern in guten Ländern ſehr gewöhnlich, daß ſie zur Aerndtezeit Fleiſchſchweine ſchlachten, und das Fleiſch theils friſch, theils gepökelt, verſpeiſen. Nur iſt in Anſehung des zu ſolcher Zeit eingeſalzenen Fleiſches zu wiſſen, daß es keine Dauer haben kann, und daher bald verſpeiſet werden muß. Dieſes geſchieht auch wirklich in Häuſern, die in der Aerndte täglich für viele Schnitter Fleiſch oder Braten nöthig haben, die friſche Wurſt aber den Harkern geben; indem dieſe, wenn ſie auch

in den Rauch gehangen wird, nur wenige Tage alsdann dauret.

a) **Schweinefleiſch mit Erbſen.** Das friſche Schweinefleiſch wird für ſich allein gekochet, und zum Würzen nichts als Salbey genommen, die man nur ſtängelweiſe einleget, ohne die Blätter abzupflücken. Die Erbſen werden dicke gekochet, und wenn ſie gebrochen in ihrer eignen Schüſſel, mit fetter Schweinefleiſchbrühe auf der Oberfläche, wenn Vertiefungen mit einem Löffel eingedrücket worden, übergoſſen. Es iſt ein Sonntagseſſen des Mittags, auch eine Aerndteſpeiſe für die Schnitter, wird auch in der Woche an Fleiſchtagen gegeben.

b) **Schweinefleiſch mit gebrochenen Ertüffeln.** Nachdem das Fleiſch auf vorangezeigte Art für ſich allein gekochet worden, ſo müſſen die Ertüffeln klein gebrochen, und in ihrer eignen Schüſſel, wie die nur erwähnte dicke Erbſen, mit fetter Brühe begoſſen werden. Dieſes Gericht wird auch an nämlichen Tagen aufgeſetzet. Mit **weißen getrockneten Bohnen** wird eben ſo verfahren.

c) **Schweinefleiſch mit Sauerkohl.** Es muß das Fleiſch gleichfalls für ſich allein gekochet, und in ſeiner eignen Schüſſel, gleich dem vorigen, aufgetragen und eine Schüſſel Sauerkohl daneben geſetzet werden Dieſes Eſſen aber kömmt in den meiſten Gegenden nicht des Sonntags, ſondern nur in der Woche an Fleiſchtagen, auf den Tiſch. Der Sauerkohl kann mit der Brühe des Fleiſches gefettet werden, und iſt von ſeiner Kochungsart Kap. III. Nr. 15. nachzuſehen.

d) **Schweinefleiſch mit Klößen.** Man muß Fleiſch für ſich, und Klöße auch allein für ſich kochen und gahr werden laſſen. Man hat in Anſehung

der Klöße zu merken, was Kap. III. Nr. 1. iſt geſaget worden. Dieſes Gericht wird ein Aerndteeſſen des Mittags für die Schnitter. Auch iſt es in der Woche an Fleiſchtagen, zuweilen auch des Sonntags, nicht ungewöhnlich. Nudeln und Schweinefleiſch ſind eben ſo zu bereiten.

e) Schweinefleiſch mit weißen Rüben. Die Vorkoſt wird nach Kap. III. Nr. 18. für ſich gekochet und aufgegeben. Mit dem Fleiſche iſt es auch ſo zu halten in Anſehung des Kochens; es kann jedoch, wenn man will, Fleiſch und Rüben in einer Schüſſel beyſammen gegeben werden. Weil die weißen Rüben im Anfange des Sommers noch ſelten ſind, ſo wird dieſes Gericht von Schnittern in der Aerndte nicht ungern gegeſſen, da es ſonſt in Rübeländern auch des Sonntags auf den Tiſch kömmt. Auch an Wochentagen, wenn Fleiſch gegeſſen werden ſoll, iſt es ſehr gebräuchlich. Schweinefleiſch mit welken Rüben aber wird nur gemeiniglich allein in der Woche an Fleiſchtagen gekochet.

f) Schweinefleiſch mit gebackenem Obſt. Hiervon iſt nachzuleſen, was Kap. III. Nr. 26. bereits geſaget worden.

g) Schweinefleiſch mit grünen Birnen. Auch hiervon muß Kap. III. Nr. 27. nachgeſehen werden, und findet man auch hier Unterricht von grünen Birnen mit Klößen, wie auch Kap. III. Nr. 25. von Backbirnen mit Klößen.

h) Schweinefleiſch mit Merrettich. Dieſes Eſſen wird eben, wie Rindfleiſch mit Merrettich, nach Kap. IV. Litt. h. gekochet und gegeben. Es kann aber auch der Merrettich neben dem Fleiſche für ſich allein, in einem kleinen Schüſſelchen, aufgeſetzet werden; wenn die Hausmutter etwa, auf die Mehrheit der aufzu-

ſetzenden

ſetzenden Schüſſeln zu ſehen, ihre beſondere Urſachen hätte. Sonſt aber iſt Schweinefleiſch mit Merrettich nicht ſo ſehr, als Rindfleiſch mit Merrettich, im Gebrauche. Es müßte aber doch gemeiner gemacht, und um der Veränderung willen noch eingeführet werden. Dies könnte denn auch mit Enten- und Gänſefleiſche annoch geſchehen, indem Merrettich von dem gemeinen Manne ſehr gern gegeſſen wird.

i) Pökelſchweinefleiſch. Dies Fleiſch wird nicht anders, als das friſche gekochet, und mit Salbey ebenfalls nur gewürzet. Die Brühe kann zur Fettmachung aller vorhin bey dem friſchen Schweinefleiſche gedachten Vorkoſten gebrauchet werden. Es wird alſo dieſes Pökelſchweinefleiſch gegeſſen, mit dicken Erbſen, gebrochenen Ertüffeln, gebrochenen trockenen Bohnen, Sauerkohl, Klößen, Nudeln, weißen und welken Rüben, Mohrrüben, Backobſte und grünen Birnen, auch mit Merrettich. So wird auch dieſes Pökelſchweinefleiſch mit ſeinen Vorkoſten zu eben der Zeit gegeben, als es vorhin gedachtermaßen mit dem friſchen Fleiſche gebräuchlich iſt. Nur iſt in Anſehung des Pöckelſchweinefleiſches mit Mohrrüben zu merken, daß es nicht des Sonntags, ſondern in der Woche an Fleiſchtagen, zu geben ſey.

k) Geräuchert Schweinefleiſch. Dieſes Fleiſch wird dem vorigen gleich gekochet, und darf nur allein Salbey angeleget werden; indem das Fleiſch vom Rauche ſchon ſeinen hervorſtechenden Geſchmack hat. Es kann aber die Brühe dieſes Fleiſches zur Gutmachung aller nur gedachten Vorkoſten angewendet werden. Ja es wird dieſe Brühe zu der Krüllerbsſuppe, Bohnenſuppe, auch zum weißen geſcharbten Kohle gebrauchet. Wenn der Sauer-

kohl

kohl beym Einmachen nicht ſchon Salz genug bekommen hat, ſo verträgt ſich dieſe Brühe auch damit. Iſt aber der Sauerkohl vom Einmachen her ſchon ſalzigt genug, ſo kann nur das oben aufſchwimmende Fett allein dazu gebrauchet werden; damit der Kohl nicht zu ſalzicht ausfalle. An dem grünen Kohle (Braunkohl) aber kann die ganze Brühe gebrauchet werden, mit der Vorſicht: daß dieſem Kohle kein Salz beſonders zugeleget ſey. Die Mohrrüben gewinnen beſonders einen guten Geſchmack von dieſer Brühe in den Ländern, wo man geräuchert Fleiſch lieber ißt, als das friſche oder grüne. Denn es ſind Provinzen, wo das Räucherfleiſch faſt ganz unbekannt iſt, wiewohl zum großen Nachtheile der Küche.

Uebrigens iſt zu wiſſen, daß geräucherter Speck, Schulterblatt, Kopf und Schinken, in der Art zu kochen, und des Gebrauchs ihrer Brühen, eben ſo behandelt werden. Der gekochte geräucherte Schinken und das Schulterblatt werden in der Aerndte meiſtens nur den Schnittern, mit allerley Vorkoſt daneben, gereichet. Beſonders werden Mohrrüben mit Saubohnen, wo ſie eingeführet ſind, gerne dazu gegeſſen; da ſonſt, wie einigemal ſchon berühret iſt, in guten und Mittelländern die bloßen Mohrrüben außer Achtung ſind. Was nicht Kopf, Schulterblatt und Schinken iſt, das pfleget man das kleine Räucherſchweinefleiſch zu nennen. Da man auch den geräucherten Speck darunter begreift, ſo wird dieſer in guten und Mittelländern eben nicht in der Aerndte, ſondern meiſtens nur an Fleiſchtagen in der Woche, verſpeiſet. Das übrige kleine Räucherfleiſch aber kömmt auch des Sonntags mit dicken Erbſen, gebrochenen Bohnen, Ertüffeln, u. ſ. f. auf den Mittagstiſch.

7) Lüm-

7) Lümmel.

Dieſes Eſſen iſt meiſt nur in einigen Provinzen Niederdeutſchlands bekannt. Wo es aber eingeführet iſt, da wird es, zum großen Vortheile der Küche, als eine der allerbereitſamſten Speiſen, ſehr gern gegeſſen. Die Bereitung iſt dieſe: **Lunge, Leber, Herz und Nieren** eines geſchlachteten **Ochſen oder Kuh**, werden mit Waſſer und Salz zuſammen gahr gekochet, und wenn es erkaltet, in mittelmäßige Würfel zerſchnitten. Drey Mäßen **gebackenen Obſtes**, als: **Aepfel, Birnen** und, ſo man will, auch etwas **Pflaumen**, werden in einem Keſſel gahr gekochet, hierauf aber **Biereſſig** mit **etwas Lorbeerblättern** und **geſtoßenem engliſchen Gewürze**, und vielem **Rindsblute**, etwa 1½ Quart, hinzugethan, daß die Brühe davon mehr dick als dünne werden könne. Von Angießung des Blutes an wird das Ganze beſtändig umgerühret, damit es nicht zuſammenlaufe, und ſodann eine gute Viertelſtunde gekochet. Iſt nun dieſe Brühe völlig gahr gekochet, ſo wird das vorhin klein geſchnittene Herz, Lunge und Leber, unter das Obſt und Brühe gerühret, um mit ſelbigen noch etwas aufzukochen. Dieſes ſo gekochte Eſſen pfleget man in ſehr großen Töpfen, (aber in keinen kupfernen,) oder in kleinen hölzernen Fäſſern, oder irdenen Schüſſeln, aufzubewahren.

1) Dieſes Gericht iſt in der Woche, an **Fleiſchtagen**, ein **Mittagseſſen**, wenn es zuvor in der Röhre des Kachelofens, oder über Kohlen auf dem Küchenheerde, erwärmet worden, und wird einer Fleiſchſpeiſe gleich geachtet.

2) Es wird aber die Mahlzeit mit ſchicklichen Suppen angefangen. Dergleichen ſind Suppen von Krüllerbſen, weißen getrockneten Bohnen, Ertüffeln, Graupen mit Fleiſchbrühe gekochet. Denn Milchſpeiſen

ſen ſollen weder vor noch neben dem **Lümmel** gegeben werden. So paſſet auch kein grüner Kohl, oder Sauerkohl dazu. Auch Rüben daneben ſind eben nicht gebräuchlich. Vorerwähnte Suppen allein ſchicken ſich dazu.

3) Der **Lümmel** muß die Woche hindurch mehr als einmal gegeſſen werden, damit man ſeine Dauer nicht übertreibe. Sollte er von der Länge der Zeit in ſeinen Gefäßen einen Schimmel anſetzen wollen, ſo muß er ohne Anſtand aufs neue in einem Keſſel aufgekochet werden, um ſeine Dauer zu verlängern. Uebrigens muß man mit dieſem Gerichte im Sommer ſich gar nicht befaſſen, weil es ſich der Wärme wegen gar nicht hält. Der ſpäte Herbſt und Winter müſſen allein dazu erwählet werden.

4) Man könnte den Urſprung des Schimpfworts: **Lümmel**, Zweifels ohne von dieſer Speiſe des gemeinen Mannes herleiten; wenn es nicht von lumbus, wie die lendenlahme Halbente Lumme dieſerhalb, herkömmt. Ebenmäßig iſt zu glauben, daß das Schimpfwort: **Rekel**, von einer in **Norden** gebräuchlichen Speiſe dieſes Namens, gleichfalls entſtanden ſey.

8) Schwarzſauer.

Es iſt dieſes Gericht mit dem vorhergehenden, der Zubereitung nach, völlig einerley, mit dem Unterſchiede: daß hier **Enten- Gänſe- und Schweinefleiſch, mit ihrem Blute**, zu den **Birnen** genommen, und letztere mit etwas **Nelken** gewürzet werden. Man hat hierbey folgendes zu merken:

a) **Schwarzſauer von Entenfleiſch.** Zu dieſem Eſſen müſſen die **Enten** eben **nicht** gemäſtet und fett gemachet ſeyn. Man kann ſie, wie ſie ſind, vom Hofe wegſchlachten. Das Fleiſch wird in kleines

ne Portionen geſchnitten, und mit den Birnen vermenget.

b) Schwarzſauer von Gänſefleiſch. Man kann ungemäſtete Gänſe, wie die Enten, zu dieſem Gebrauch verwenden. Wenn aber gemäſtete Gänſe auf einmal in Menge geſchlachtet werden, um ſie zu räuchern oder einzupökeln: ſo wird das in der Küche ſogenannte Gänſeklein genommen. Dieſes enthält Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Leber und Gedärme, welche letztere, wohl gereiniget, um die Füße gewunden werden.

Man kann auf ſechs Perſonen von einer Gans das Gänſeklein in Schwarzſauer zu einer Mahlzeit rechnen, und kann des Mittags an Fleiſchtagen gegeben werden. Auch des Abends an Feſttagen iſt es hin und wieder ſehr gebräuchlich.

c) Schwarzſauer von Schweinefleiſch. Hierzu wird nur der in Portionen vertheilte Rückgrad der Schweine genommen. Einige nehmen auch noch wohl die Füße und Ohren mit dazu; und dieſes Gericht hat mit dem Gänſeſauet gleichen Werth.

Anmerkung. Dieſes Schwarzſauer muß, wie der Lümmel, nicht zu lange weggeſetzet, ſondern nach und nach verſpeiſet werden. Statt der gebackenen Birnen können auch grüne Birnen von der Obſtkammer genommen, und nur darauf geſehen werden, daß ſie nicht zu Mus kochen. Das Eſſen mit grünen Birnen aber hat wenig Dauer.

9) Gelbſauer.

Da dieſes auch ein Daueressen iſt, ſo wird deſſen auf einmal für einige folgende Mahlzeiten, vom ſpäten Herbſte an, bereitet. Es kömmt aber zu dieſem Gerichte allein Schweinefleiſch, welches friſch oder auch gepökelt, aber nicht geräuchert, ſeyn muß.

Von geſchlachteten Schweinen werden genommen: die Schnauzen, Ohren und Füße, welche zuerſt für ſich allein aus Waſſer und Salz gahr gekochet ſeyn müſſen. Das ſo gekochte Fleiſch erhält nun folgende Sauce. Es wird Eſſig mit großen und kleinen Roſinen und ein wenig Saffran gekochet, und falls die etwa zu wenig genommene Roſinen den Eſſig nicht genug verſüßet haben, ſo wird noch etwas Honig, und am allerletzten weniges, in kaltem Eſſig gerührtes Waizenmehl, wenn die Sauce ganz fertig iſt, hinzugethan, und dieſe gelblichte Sauce über das Fleiſch, von welchem das Waſſer zuvor abgegoſſen worden, in Näpfe oder Schüſſeln geſchüttet.

1) Dieſes Gelbſauer muß nicht über acht bis zwölf Tage ſtehen, ſonſt müßte es, wie das Schwarzſauer, abermals mit Eſſig aufgekochet werden. Man hat aber nicht nöthig, eine zu große Menge dieſes Eſſens zu bereiten; da man es mit gepökeltem Schweinefleiſche immer nachmachen kann, ſo oft es zur Veränderung beliebet wird.

2) Es iſt dieſes Gericht ein Abendeſſen in den hohen Feſten, Weyhnachten und Neujahrstagen. In der Aerndte kann es auch den Schnittern des Abends, wenn eine Bierſuppe vorangegangen, in guten Ländern gegeben werden. Außerdem kann es auch in der Woche an Fleiſchtagen ein Mittagseſſen in guten Ländern ſeyn.

10) Eyerkuchen.

Da die Eyerkuchen in guten und Mittelländern des Mittags auch anſtatt des Fleiſches gegeſſen werden, ſo will man ihrer, in dieſer Ordnung, auch mitgedenken. Ein gemeiner Eyerkuchen erfordert, daß der in kleine Würfel zerſchnittene Speck in der Pfanne über Kohlen meiſt gahr gebraten, ſodann klein geſchnittene

tene Bollen, oder Schnittlauch, in ſolchem Speck auch gebraten, hiernächſt Eyer und Waizenmehl, in Milch zuſammengerühret, zu dem Speck angegoſſen werden, und zu einem Eyerkuchen langſam in der Pfanne abbacken.

1) Bey einem **gemeinen Eyerkuchen** kann man für acht Perſonen wohl mit fünf bis ſechs Eyern auskommen. **Ein guter Eyerkuchen** aber will auf die Perſon ein Ey haben.

2) Wenn man keinen Speck zum Eyerkuchen hat, ſo nimmt man **Butter, Gänſe- oder Schweineſchmalz.** In geringen Ländern wird auch wohl Lein- oder Rübſenöl genommen.

3) Der **Eyerkuchen** muß, damit er unten abbacke, mit dem Meſſer zu Zeiten durchſtochen, und etwas gelüftet werden. Auch kann die Pfanne abgehoben, und etwas geſchüttelt werden, damit er nirgends anbrenne. Merket man, daß er auf der erſten Seite ſeine Rinde habe, ſo muß er umgekehret werden. Dieſes geſchieht, wenn eine ſich paſſende Schüſſel über die von den Kohlen gehobene Pfanne gehalten, feſt mit der einen Hand angedrücket, die Pfanne in Eil umgekehret, der Kuchen aus der Schüſſel aber mit ſeiner rohen Seite zu unterſt in die Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, gelaſſen, mittelſt eines ſchicklichen Rüttelns der Pfanne in eine rechte Lage gebracht, und das Backen der rohen Seite vollendet wird.

4) Man thut wohl, wenn ſo gar oft **Eyerkuchen** zu backen ſind, daß eigne eiſerne Pfannen gehalten werden, worinnen der Kuchen zum beſten abbäckt. Irrdene Tiegel ſind von kurzer Dauer; beſonders werden die Füße bald abgebrochen, und es iſt ſehr gefährlich, einen oder den andern kurzen Fuß mit Steinen zu unterſtützen.

5) **Das Braten des Specks oder allerley Fettes** muß mit der größten Behutſamkeit geſchehen, und ſolches keinen Kindern, oder flatterichten Mägden anvertrauet werden. Man bezieht ſich hier, in Anſehung des **bratenden Specks oder Fettes**, auf das ſchon oben geſagte, und erinnert nur noch, daß der Tiegel ja nicht zu nahe an das Feuer des Heerdes geſtellet werde; damit kein brennend Holz oder Kohlen, beſonders von Eichenholze, das ſehr umher ſpringt, hinein falle. Auch hüte man ſich, wenn ein Fenſter oder Thüre geöffnet wird, daß der Zug nicht die Flamme auf den Tiegel hintreibe. Es müſſen ferner unter die Pfannen oder Tiegel des bratenden Fettes keine Bränder, ſondern ausgebrannte Kohlen kommen; damit von dem Brande keine Flamme überſchlage, welches ſonſt leicht geſchieht, und eine ſchnelle Entzündung erreget. Eher iſt keine Sicherheit bey dem bratenden Fette oder Specke, bis die ganze Maſſe, nämlich Eyer, Mehl und Milch, mit ſelbigem zuſammengekommen und vereiniget ſind.

6) In Anſehung der Tageszeit iſt noch zu bemerken, daß **Eyerkuchen** meiſtens nur des **Mittags** gegeſſen werden. In Mittelländern kommen ſie wohl dreymal in der Woche auf den Tiſch, weil in ſolchen gemeiniglich nur in der Woche, nämlich **Donnerstags**, der **Fleiſchtag** iſt, die andern Tage aber mit Wurſt, Speck und Eyerkuchen beſezet werden. Des **Abends** in der **Aerndte** aber wird ein **guter Eyerkuchen** den **Schnittern** mit Sallat gegeben. Es wird ſolcher auch wohl mit eingebratenen **kleinen Schnitten von geräucherten Schinken** gebeſſert. Der gemeine **Eyerkuchen** wird auch wohl verändert, wenn man etwas **gekochte Birnen und Pflaumen** mit ihrer Brühe übergießt. Es kann auch dünne gemachtes **Pflaumenmus** hierzu genommen werden;

ſo

ſo wie es in geringen Ländern nur bloßer kalter Eſſig verrichtet.

11) Eyer.

Wenn dem Geſinde Eyer gekochet werden, ſo müſſen ſie nicht weich, ſondern hart ſeyn. Es iſt ſchon oben geſaget, daß gewöhnlich auf die Perſon zwey Eyer gegeben werden. Sie kommen des Abends in Oſtern und Pfingſten auf den Tiſch. Wo auch in der Kornärndte die Schnitter ein zweytes Frühſtück bekommen, da ſind es, neben der Suppe, harte Eyer.

Auch werden zu dieſem Frühſtücke wohl in guten Ländern Setzeyer genommen. Ihre Bereitung iſt, daß in zerlaſſener Butter ein Ey neben dem andern aus der Schale gelaſſen, und in einer Pfanne oder glatten Schüſſel über Kohlen nur gelinde gahr gebacken werden. Rühreyer aber ſind auf dem Geſindetiſche eben nicht gebräuchlich, und werden allenfalls nur in Krankheiten den Dienſtbothen gegeben.

12) Wurſt.

Die Bereitung und Aufbewahrung der mancherley Würſte iſt dem zweyten Theile der Hausmutter vorbehalten. Hier ſoll nur gewieſen werden, wie und wenn die Würſte verſpeiſet werden müſſen. Gemeiniglich haben wir drey Arten der Würſte. Leberwurſt, Blut- oder Rothwurſt, und Knackwurſt. Und dieſe drey Arten der Würſte werden entweder friſch oder geräuchert gegeſſen.

a) Leberwurſt oder Weißwurſt. Die Leberwurſt wird des Mittags in der Woche zu allerley Vorkoſt gegeſſen. Sie kann auch allein gereichet werden, wenn eine meiſt ſättigende Suppe, als Krüll-

erbsſuppe, weiße Bohnen= Graupen= oder Ertüffelſuppe, vorangegangen iſt.

So lange die **Leberwurſt** noch friſch gegeſſen werden kann, wird ſie in der Pfanne über Kohlen, oder in einer Schüſſel in der Röhre des Kachelofens gewärmet, um alsdann auf den Tiſch zu kommen. Es muß aber dieſe **Leberwurſt** ſowohl, als die **Blutwurſt**, nicht in ihrer erſten ſogenannten Wurſtſuppe, worinn die Würſte gahr gekochet ſind, liegen bleiben; ſondern etwa auf Stroh in einer Mulde hingeleget, und in dieſem trocknen Zuſtande aufgewärmet und auf den Tiſch gegeben werden.

Die **Leberwurſt in Därmen** kömmt gemeiniglich in den Rauch, und die **aufgewärmte Wurſt** iſt meiſtens nur diejenige, die aus den Blaſen, oder Beuteln, nach und nach in **Scheiben** ausgeſchnitten, und mit aufgelegtem **Schweineſchmalze** erwärmet wird. **Dieſe Leberwurſt in Blaſen oder Beuteln** muß ſchlechterdings am erſten verſpeiſet werden, weil ſie **die wenigſte Dauer** hat, und beſonders in weichen Wintern leicht in Schimmel und Abgeſchmack übergeht.

Die **Darmwürſte**, die in den **Rauch** gekommen ſind, müſſen **wegen ihrer Dauer ſpäter verſpeiſet** werden. Doch muß man ſie auch nicht zu ſehr in die ſpätere Jahreszeit hinein verſparen, weil ſie ſodann einen ſogenannten galmichten Geſchmack annehmen. Die **geräucherte Rothwurſt** oder Blutwurſt übertrifft ſie in der Dauer.

Die **geräucherten Darmleberwürſte** werden aber eßbar gemachet, wenn man ſie mit **Schweinefleiſch= oder Rindfleiſchbrühe** zum Feuer bringt, und wieder aufkochet. Iſt beſagte Brühe vom Pö-

kelflei-

kelfleiſche, ſo hat man zu ſehen, daß ſie nicht zu ſalzigt ſey. Um nun dieſes zu verhindern, ſo muß ſolche Fleiſchbrühe mit zugegoſſenem Waſſer gemildert werden.

Es werden aber dieſe geräucherte **Darmleberwürſte** neben allen Vorkoſten verſpeiſet, die, wie vorgedacht, mit friſcher oder ungeräucherter Wurſt auf den Tiſch kommen.

b) **Blutwurſt oder Rothwurſt.** Es wird die **Blutwurſt**, gleich der **Leberwurſt**, des **Mittags** neben allerley Vorkoſten auch verſpeiſet, und dem Fleiſch gleich geachtet. Sie iſt entweder ebenfalls in **Blaſen** oder **Beuteln**, oder in **Därmen**. Die in **Blaſen** oder **Beuteln** muß zuerſt verbrauchet werden. Es müſſen **Scheiben** abgeſchnitten, mit **Schmalze** etwas beleget, und entweder in der Pfanne über Kohlen, oder in einer flachen Schüſſel in der Röhre des Kachelofens aufgewärmet werden; durch welches Aufwärmen oder Aufbraten das aufgelegte Schmalz ſich in die Wurſtſcheiben einzieht.

Die **Blutwurſt in Blaſen** kann auch in den Rauch kommen, und wird ſodann eher, als die **Blutwurſt in Därmen**, verſpeiſet; da ſie leicht in der Mitte Ritzen bekommen, und ſich an denſelben Schimmel und Bitterkeit anſetzen kann.

Die **Blutwurſt in Därmen geräuchert** hält ſich am längſten. Sie muß nicht auf dem Roſte über Kohlen, wie die Rothwurſt für den Herrentiſch, aufgebraten werden. Sie enthält weniger Speckkrappen, weshalb ſie ſolche Behandlungsart nicht vertragen würde. In den erſten acht Tagen der Räucherung könnte es etwa noch angehen. Sie muß daher, wie die geräucherte Darmleberwurſt, in Schweinefleiſch- oder

Rindfleiſchbrühe aufgekochet, und wenn es Pökelbrühe iſt, gleichfalls mit Waſſer gemildert werden.

Die geräucherte Blutwurſt kann aber, bey allen möglichen Vorkoſten, auf den Mittagstiſch kommen, und begleitet vornehmlich den Sauerkohl.

Saure Wurſt wird von dieſer geräucherten Blutwurſt alſo verfertiget: Speck oder Schmalz in der Pfanne gebraten, etwas Mehl angerühret, Eſſig mit ein wenig Honig oder Syrup verſüßet hinzu gegoſſen, und die in Scheiben geſchnittene Wurſt in dieſer Sauce aufbraten laſſen. Es iſt unſchicklich, dieſe ſaure Wurſt zu Sauerkohl oder Milchſpeiſe zu geben. Klöße, Erbſen, Ertüffeln, Graupen mit Fleiſchbrühe gekochet, und weiße Bohnenſuppe, harmoniren damit am beſten, und machen ein Mittagsbrod aus.

Eine etwas beſſer gemachte und geräucherte Rothwurſt wird auch dem Geſinde in den Kober geſtecket, wenn es zur Winterszeit außer dem Hauſe eine Mittagsmahlzeit halten ſoll, z. E. im Walde beym Holzfällen ꝛc. So wird auch eben dieſe geräucherte Blutwurſt den Knechten auf Reiſen mitgegeben, wenn ſie etwa Korn verfahren, und ein Paar Tage vom Hauſe abweſend ſeyn müſſen.

Anmerkung. Vom Ausbraten der Schweine- und Gänſelieſen können die zurückgebliebenen ſogenannten Grieben am beſten zum Wiederaufbraten beydes, der Leber- und Blutwurſt in Blaſen oder Beuteln, verwendet werden. Man muß nämlich Grieben über die Scheiben der Wurſt legen; die Wärme treibt aus den Grieben noch ſo viel Fett in die Wurſt, daß ſelbige davon durchzogen und hinreichend geſchmälzet wird, in dieſem Zuſtande aber Wurſt und Grieben gar gern vom Geſinde gegeſſen werden.

c) Knack-

c) Knackwurſt, oder Bratwurſt. Wenn im Hauſe Schweine geſchlachtet werden, ſo pfleget man dem Geſinde auch wohl des Mittags eine Bratwurſt zu geben, doch iſt es hiemit etwas willkührliches, weil die Bratwürſte, als Knackwürſte geräuchert, und ſodann als Dauerſpeiſe bis ſpäte in den Sommer hinein aufbewahret bleiben.

Die Knackwürſte müſſen vor der Aerndte nicht ſehr angegriffen werden, indem ſie alsdenn die allerbereitſamſte Koſt ſind.

Es iſt in guten Ländern gar nichts ungebräuchliches, daß die Knackwürſte zum zweyten Frühſtücke des Morgens in der Aerndte den Schnittern auf dem Felde gegeben werden. In Mittelländern werden ſie auch des Mittags von den Harkern, neben einer Kaltenſchale oder Vorkoſt, gegeſſen.

Sollten die Knackwürſte zu hart und zu trocken geworden ſeyn, ſo können ſie auch aufgekochet werden. Hiezu iſt eben keine Fleiſchbrühe nöthig. Man nimmt nur bloßes Waſſer, und hat ſodann noch den Vortheil, daß das aus den weich gekochten Würſten herausgekommene Fett wiederum zur Kochung einer und der andern Vorkoſt gebrauchet werden kann. Es iſt übrigens keine einzige Vorkoſt zu finden, neben welcher die Knackwurſt nicht ſollte können gegeſſen werden. Und da ſelbige, um der Dauer willen, ſehr geſalzen werden, ſo wird das zu viele Salz mittelſt des Kochens ſo ziemlich herausgebracht, daß ſelbiges keinen zu großen Durſt erreget; als welches zur Aerndtezeit bey allen Speiſen ſehr in Acht zu nehmen iſt.

Ein guter Eyerkuchen, der ſich von dem gemeinen unterſcheiden ſoll, wird mittelſt dieſer Knackwurſt, in der Aerndte vornehmlich, bereitet. Es

werden dazu von der Wurſt kleine Scheiben geſchnitten, in den bereits ganz ausgebratenen Speck geleget, ſodann aber die Maſſe von Mehl und Eyern hinzugegoſſen und gebacken. Hieraus wird denn auch in der Aerndte ein Abendeſſen für die Schnitter, und kann Sallat, zur Begleitung des Eyerkuchens, gegeben werden.

Fünftes Kapitel.

Fiſche.

In Gegenden, die an Strömen, Flüſſen und Seen gelegen, ſind die Fiſche für das Geſinde, und dem gemeinen Manne, eine gewöhnliche Speiſe, beſonders aber auf dem Lande, wo man Fiſche fängt; weil man die größern zwar zum Verkauf in die Städte bringt, die kleinern oder ſonſt weniger geachteten Fiſche aber zum Verſpeiſen für ſich behält. Man nennt dieſe geringeren Arten gemeiniglich Speiſefiſche, und werden die beſſern Arten von dem gemeinen Manne nur bey Ausrichtungen, als Hochzeiten, Kindtaufen, und Begräbniſſen, gegeben. Es iſt aber nicht überall der gedachte Begriff der Speiſefiſche auf gleichen Fuß zu nehmen. Denn in dieſer oder jener Gegend werden die kleinen Aale, die kleinen Hechte und Mittelhechte, ſehr unter die Speiſefiſche gerechnet; da ſie andrer Orten ſchon unter die Herrenfiſche mit geachtet, und als ſolche gegeſſen werden. Kommen aber die großen Fiſche, als Braſſen oder Bleye, Hechte, Aale, Baarſe u. ſ. w. auf den Tiſch des gemeinen Mannes bey Ausrichtungen: ſo werden ſie nur aus dem Salze, wie man

es

es in der Küche nennt, gekochet und gegeſſen, ſo wie ſie auf dem Tiſche des Mittelmannes, in Fiſchländern, auch auf gleiche Weiſe am liebſten gekochet und genoſſen werden. Ich will daher hier allein der Speiſefiſche gedenken, wie ſie für den Geſindetiſch am beſten zu kochen und zu geben ſind. Es werden aber die Fiſche dem Fleiſche ganz gleich geachtet. Die Hausmutter von Erfahrung wird inzwiſchen allemal dahin ſehen, daß ſehr ſättigende Suppen vorangehen, wenn die Fiſche nicht mit Wurzelgewächſen gekochet ſind; indem bey arbeitſamen Leuten die Fiſche weit weniger ſättigen, und, wie man ſagt, nicht ſo gegenhalten, als ſolches bekanntermaßen vom Fleiſche geſchieht.

Noch iſt als eine Hauptregel bey den Fiſchen wohl zu behalten: wenn Zeit und Umſtände es erfordern, daß eine Menge Fiſche, weil ſie etwa bald abſtehen könnten, auf einmal abzukochen ſind, es allein aus Waſſer und mäßigem Salze geſchehen müſſe; weil alsdenn die gekochten Fiſche für einige folgende Mahlzeiten, mit veränderten Brühen oder Vorkoſten, aufgetragen werden können.

Da ich eben für erfahrne Hausmütter hier nicht ſchreiben darf, aber doch angehenden und noch neuen Wirthinnen gemeinnützig ſeyn ſoll, ſo muß ich den angeprieſenen Kunſtgriff mit Beyſpielen erläutern.

Es wäre der Fall: daß der Hausmutter viele kleine Fiſche zur Hand kämen, ſo kochet ſie ſolche, wenn es zumal keine warme Jahreszeit iſt, gleich aus dem Salze. Hievon kann ſie nun für ein Paar folgende Tage Mahlzeiten bereiten. Das erſtemal mit einer Butter- oder Milchbrühe, das andremal mit Wurzelgewächſen, zuletzt mit einer ſauren Brühe ꝛc.

1) Salzfiſche.

Es iſt keine einzige Art der Fiſche, die nicht könnte aus dem Salze gekochet werden, und auch wirklich gekochet wird. Man thut in einen Keſſel Waſſer, bringt es zum Kochen, nachdem zuvor Salz, Lorbeerblätter, einige Körner Pfeffer und ganze Zwiebeln (Bollen) eingeleget worden. Die in kaltem Waſſer abgewaſchenen Fiſche werden nun ins kochende Waſſer geworfen, und dahin geſehen, daß ſie bald überkochen; das heißt, das von der Gewalt des Feuers und vielem Schaum auflaufende Waſſer muß den Fiſch ganz bedecken, weil ſonſt der oberſte Fiſch nicht gahr kochen könnte. Das Schwarze des überkochenden Waſſers wird mit der Kelle abgeſchöpfet und weggeworfen (abgeſchäumet), und nachdem endlich das Waſſer weniger aufläuft, und ſo ziemlich eingekochet iſt, wird der Keſſel abgenommen, und der Fiſch herausgethan.

1) Die Speiſefiſche aus dem Salze werden abgeſchuppt. Dieſes Schuppen geſchieht, wenn man mit dem Meſſer von dem Schwanze des Fiſches an gegen den Kopf herauf fähret, und alſo mit der Schärfe des Meſſers den Schuppen entgegen geht, wodurch ſie von der Haut abgehen müſſen.

2) Die ſolchergeſtalt abgeſchuppten Fiſche werden eingekärbet. Das heißt, man ſchneidet mit dem Meſſer, auf beyden Seiten des Fiſches, Kärbe bis bald an den Rückgrad heran. Je enger dieſe Kärbe neben einander ſind, deſto beſſer kochet das Salz ein, die Fiſche ſchmecken beſſer, und haben ein deſto ſchöneres Anſehen.

3) Nach dem Kärben der Fiſche folget das Ausnehmen derſelben. Die Köchin nimmt den kleinen Fiſch ſo in die Hand, daß der Rücken unten, der Bauch

aber oben und frey liegt. Mit dem ſcharfen Meſſer wird ſodann von dem Kopfe an ein länglichter Schnitt in den Bauch gemachet, um das Eingeweide herauszunehmen. Dieſes wird nicht gekochet, ſondern weggeworfen, und nur die Leber und Rogen oder Milch, von den etwas größern Fiſchen, zum Kochen beybehalten. Sind die Salzfiſche aber **Kaulbarſe**, ſo wird ihnen nichts ausgenommen, ſondern alles gelaſſen. Auch werden dieſe nicht geſchuppt und auch nicht gefärbet. Der **Gründling** aber wird ausgenommen, ob er ſchon nicht geſchuppt wird. Der **Stinz**, der kleinſte unter allen Fiſchen, bleibt wie er aus dem Waſſer kömmt.

4) In der **Mittelmark** ſind die gemeinſten **Speiſefiſche: Mittelhechte** und **kleinere, Stockbarſe, Plötzen, Güſtern, Rothaugen, Weißfiſche** oder **kleine Bleye, Aländer, Welße, Schleye** und **Quappen**, oder **Aalraupen**. Sie werden aus dem Salze gegeſſen, mit einer Merrettichtunke, Gurken, Sallat und rothen Rüben. Meiſtens kömmt der Salzfiſch nur des **Sonntags** zur **Abendmahlzeit**, in der **Aerndte** aber auch des **Abends** für die **Schnitter**.

5) Die **Merrettichtunke**, die gemeiniglich in Ermangelung des Sallats zu den Salzfiſchen, in einem beſondern Schüſſelchen, aufgeſetzet wird, beſteht aus klein geriebenem Merrettich, auf den kalter Biereſſig iſt gegoſſen worden.

2) Fiſche mit Milchbrühe.

Sind dieſe Fiſche aus Salze gekochet, ſo werden ſie aus ihrer erſten Salzbrühe herausgenommen, oder ſolche abgegoſſen, wenn die Fiſche in eben dem Keſſel mit der Milchbrühe zugerichtet werden ſollen. Die ſolchergeſtalt von der Salzbrühe befreyeten Fiſche

werden mit Milch, klein geſchärbter Peterſilie und Thymian begoſſen, etwas Butter angeleget, und zuſammen aufgekochet. Iſt dieſes letztere geſchehen, ſo wird der Keſſel abgenommen, in einem beſondern Topfe aber ein Paar Eyer klein gequerlet, von der Milch des Keſſels, unter fortgeſetztem Querlen, nach und nach auf die Eyer in den Topf gegoſſen, ſodann aber dieſe Eyer zu der übrigen Milch des Keſſels hinzugethan; wodurch dann die Zurichtung geendiget iſt. Denn es muß nun der Keſſel nicht wieder aufs Feuer kommen, weil durch ein abermaliges Kochen der Milch die ganze Brühe ſich ſcheiden, und in Klümper zuſammenlaufen würde.

1) Die Fiſche werden auch hier obbeſchriebenermaßen geſchuppt, eingekärbt und ausgenommen, welches bey allen folgenden Zurichtungen derſelben zu merken iſt. Die kleinen Fiſche läßt man ganz, die etwas größern aber zerſchneidet man, nachdem ſie groß ſind, in zwey, vier bis acht Theile, ehe ſie in den Keſſel kommen. In einigen Häuſern werden die Fiſche nicht geſchuppt. Allein es zieht ſich zu viel Butter in die Schuppen, wodurch die Brühe zu mager ausfallen muß. Nicht zu gedenken, daß auch Schuppen durch das Kochen losgehen, und die Brühe dadurch unangenehm machen können.

2) Die mit Brühe, oder Wurzelgewächſen, zu bereitende Fiſche müſſen bey ihrem vorhergehenden Kochen aus Waſſer und Salze nicht ſo ſehr geſalzen werden, als wenn es nach Nr. 1. bloße Salzfiſche ſeyn ſollen. Denn letztere bekommen freylich viel mehr Salz, und man iſt in Fiſchländern ſchon dazu gewöhnet.

3) Es ſind aber die Fiſche mit Milchbrühe ein Mittagseſſen an Fleiſchtagen in der Woche, wenn etwa Bohnen, Graupen oder Krüllerbsſuppe, oder auch ein Mehlbrey vorangegangen iſt.

3) Fi-

3) Fiſche mit Merrettichbrühe.

Die Fiſche werden wie bey Nr. 2. gekochet, aus ihrer erſten Brühe genommen oder ſolche abgegoſſen, hierauf aber mit Milch, klein geriebenem Merrettich und etwas Butter, aufs neue gekochet und kurz vor dem Abnehmen etwas Waizenmehl, in Milch gerühret, zugegoſſen, damit die Brühe nicht zu dünne ausfalle. Dieſes Mehl muß erſt zuletzt hinzukommen, weil die Brühe ſich ſonſt unten an den Keſſel anlegen und anbrennen würde. Es muß aber auch die Brühe, nach hinzugethanem Mehle, noch etwas kochen, damit das Mehl nicht roh ſchmecke. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß des Mehles auch nicht zu viel genommen werden müſſe; damit kein Gallert oder Brey daraus entſtehe. Man will die Brühe nur ſemiſch haben. Es wird dieſes Gericht wie das vorhergehende gegeſſen.

4) Fiſche mit grüner Brühe, oder grüne Fiſche.

Wenn die Fiſche in ihrer erſten Salzbrühe gekochet ſind, ſo wird etwa die Hälfte derſelben abgegoſſen, ein wenig Milch, ſehr viel klein geſcharbte Peterſilie, wovon die Brühe grün wird, ein Paar Blätter Salbey gleichfalls geſcharbet, Butter und klein geſtoßener Ingwer hinzugethan, und zuſammen aufgekochet.

1) Es muß nicht zu viel Salbey genommen werden, damit die Brühe nicht bitter ſchmecke.

2) Auch muß, wie bey Merrettichfiſchen nach Nr. 3. zuletzt etwas Waizenmehl hinzukommen, damit die Brühe ſemiſch werde.

3) Dieſes Gericht iſt wie Nr. 2. und Nr. 3. zu achten. Aber die Brühe iſt weit theurer, indem hier weit

weit mehr Butter angeleget werden muß. Deshalb iſt dieſe Brühe ſeltener zu erwählen.

5) Fiſche mit Bollenbrühe, das iſt mit Zwiebelbrühe.

Die Bollen werden ſcheibicht zerſchnitten, in dem Keſſel zuerſt, und zwar meiſt zur Weiche, gekochet, die Fiſche hinzugethan, und nebſt etwas **Milch, Butter, geriebener Semmel** und **Pfeffer** aufgeſotten. Es ſind dieſe alſo geſottenen Fiſche denen bey Nr. 2. 3. 4. völlig gleich zu achten.

6) Saure Fiſche.

Dieſe Fiſche ſind aus mäßigem Salze erſt gahr zu kochen, von welcher erſten Brühe nur ſehr wenig unter die folgende ſaure Brühe zu gießen iſt. Dieſe letztere aber muß ſo bereitet werden: **Würfelicht klein geſchnittener Speck** wird in der Pfanne über Kohlen gebraten, einige klein geſchnittene Bollen in das bratende Fett ebenfalls gethan, hierauf aber, **nach der nie zu vergeſſenden Hauptregel,** wenn Speck und Bollen ſattſam ausgebraten, die Pfanne von den Kohlen ab und zurück genommen, um Eſſig zuzugießen; ſobald aber dieſer mit dem Speck zuſammengegoſſene Eſſig in der Pfanne kochet, wird **grobes geriebenes Brod** und **Mayeran** hinzugefüget, und dieſe ſaure Sauce, die mit etwas Honig oder Syrup verſüßet worden, über die Fiſche gegoſſen. Dies **Mittagseſſen** iſt den Fiſchen bey Nr. 2. 3. 4. 5. völlig gleich.

Anmerkung. Wenn an dieſe ſaure Fiſche feines oder weißes Brod gerieben wird, ſo ſchmeckt es ungleich weniger kräftig, als wenn grobes genommen wird. Und ſo iſt es bey allen ſauren Speiſen wohl zu behal-

behalten, daß feines angeriebenes Brod den guten Geſchmack verringert.

7) Fiſche mit Paſtinaken.

Nachdem die Paſtinaken in dem Keſſel meiſt gahr gekochet worden, ſo müſſen die Fiſche oben drauf geleget, geſalzen und gekochet werden. Iſt beydes völlig gahr, ſo wird Milch, Butter, geriebene Semmel und Pfeffer hinzugefüget.

Dieſe Fiſche ſind ein Mittagseſſen an Fleiſchtagen in der Woche, auch in der Aerndte für die Harker.

8) Fiſche mit weißen Rüben.

Es wird dieſes Gericht dem vorhergehenden ganz gleich bereitet und verſpeiſet.

9) Fiſche mit Kohlrüben.

Auch dieſes Eſſen muß, wie beyde vorhergehende, ſo gekochet, als gegeſſen werden.

10) Fiſche mit Ertüffeln.

Mit Ertüffeln zu kochende Fiſche können wie Fiſche mit Paſtinaken Nr. 7. in ſo weit auf gleiche Weiſe bereitet werden; außer, daß an den Ertüffeln noch etwas Peterſilie angeſcharbet wird.

Anmerkung. In Anſehung aller dieſer nur gedachter Fiſche mit Wurzelgewächſen iſt wohl darauf zu ſehen, daß die Brühe, wie oben erinnert iſt, ja nicht zu ſalzigt gerathe. Wäre es daher im Ankochen der Fiſche mit dem Salze verſehen worden, ſo müßte von ſolcher erſten Brühe etwas abgegoſſen, und mit deſto mehr Milch erſtattet werden.

11) Stockfiſch.

Der Stockfiſch muß vorerſt tüchtig geklopfet, einige Tage eingewäſſert, und das Waſſer währender Einwäſſerung drey- bis viermal abgegoſſen, mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzet, und anfänglich nur bis zum Aufgeſchen gekochet werden. Wenn er ausgekühlet iſt, wird er Stück vor Stück herausgenommen, von den Gräten abgeſondert, zu den ganz fein geſchnittenen, mit etwas Milch, Butter, Pfeffer und geriebener Semmel gahr gekochten **Mohrrüben** oben auf in den Keſſel gelegt, und wenn er mit ſolchen Mohrrüben noch ein Paarmal aufgekochet iſt, abgenommen, und auf den Tiſch gebracht. Dieſer Stockfiſch iſt ein **Aerndteeſſen des Mittags** für die **Harker**, in ſchlechten Ländern aber auch für die **Schnitter.**

Noch auf eine andere Art wird der **Stockfiſch** mit **Bollen, Milch, Pfeffer, Butter, geriebener Semmel** oder **Waizenmehl**, wiewohl letzteres gern bald anbrennet, gekochet. Es müſſen aber die Bollen, wie vorhin die Mohrrüben, für ſich ſchon gahr geweſen ſeyn, worauf der Stockfiſch eben auch nach vorgedachter Weiſe behandelt wird. Der **Stockfiſch** mit **Bollen** wird wie **Stockfiſch** mit Mohrrüben verſpeiſet.

12) Klippfiſch.

Es wird der **Klippfiſch** nicht geklopfet, ſondern nur, wie der Stockfiſch, ein Paar Tage eingewäſſert. Er wird wie dieſer mit **Mohrrüben** oder **Bollen** gekochet, und eben ſo gegeſſen.

13) Hering.

Der **Hering** iſt eine **Mittagsſpeiſe**, und wird in Begleitung allerley Vorkoſt, als Erbſen, Grütze, Grau-

Graupen, Linſen, Ertüffeln, und allerley Wurzelgewächſe gegeſſen. Auf ſechs Perſonen können zwey Heringe gegeben werden. Doch iſt es auf vielen Rittergüthern einiger deutſchen Provinzen ſchon längſt geſetzlich geweſen, der Perſon auf die Mahlzeit einen halben Hering zu geben. Ja es iſt in einigen nicht weit von der Oſtſee gelegenen Gegenden gebräuchlich, auch in den Winterabenden dem Geſinde Hering und Ertüffeln zu geben. Da aber hier der Hering nur halb ſo theuer iſt, als in den von Seeſtädten mehr entlegenen Provinzen, ſo muß ſolcher Gebrauch auch nicht eingeführet werden, wo man ihn bisher nicht gehabt.

14) Stinz, Stint.

Dieſer Fiſch iſt nicht überall, wo fiſchreiche Ströme und Seen ſind, anzutreffen. Er wird auch nicht zu allen Jahreszeiten, ſondern meiſtens nur gegen Ende des Winters, gefangen. Und alsdenn in einer ſo großen Menge, daß er zu ſolcher Zeit in die benachbarte Gegenden verfahren, und weil er ſehr wohlfeil iſt, auch auf den Dörfern verſpeiſet wird. Da er unter den Speiſefiſchen der kleinſte iſt, ſo wird und kann er auch nicht ausgenommen werden, ſondern wird von dem gemeinen Manne mit Haut und Haar, ſo zu ſagen, gegeſſen. Dem Geſinde wird er auf folgende Art bereitet.

1) **Stinz mit einer ſauren Brühe.** Dieſe Brühe iſt der völlig gleich, die Nr. 6. beſchrieben worden. Nur hat man hauptſächlich hiebey zu ſehen, daß von der erſten Brühe, darinn der Stinz gahr gekochet worden, nichts zu der ſauren komme; weil ſolche erſte Brühe einen eigenen, gar ſtrengen, Geſchmack hat, der ſo viel möglich zu entfernen iſt.

2) **Stinz mit Merrettichbrühe.** Dieſe iſt auch eben diejenige, die Nr. 3. beſchrieben worden.

Anmerkung. Da der Stinz auch in Fiſchländern nicht dauret, ſondern, ſobald er gefangen iſt, geſchwinde verſpeiſet werden muß; ſo werden aus ſelbigem ſowohl Mittags- als Abendmahlzeiten bereitet, und wenn er des Mittags gegeben wird, ſo vertritt er die Stelle des Fleiſches. —

Sechſtes Kapitel.

Braten.

Für den Geſindetiſch Braten! wir mancher Leſer oder Leſerin denken, das iſt zu viel, wenn nur der herrſchaftliche Tiſch damit verſorget werden kann. Ländlich, ſittlich. In guten Ländern werden dem Geſinde viele Braten, in Mittelländern aber auch zu ſeiner Zeit, gegeben. Es iſt freylich ein großer Abſtand von Provinz zu Provinz, wenn das Geſinde hier im ganzen Jahre kein Fleiſch, geſchweige Braten, zum Eſſen erhält; dort aber alle Tage Fleiſch, und mit unter auch Braten. Eine jede Hausmutter laſſe es bey dem Gewöhnlichen ihres Orts, ſey aber doch ſo guten Herzens, als der ſehr gute König in Frankreich Heinrich IV. war. Wenn dieſer ein Huhn vor ſich auf der Tafel hatte, ſo pflegte er öfters zu ſagen: Ich wünſchte, daß alle meine Unterthanen doch auch, wie ich, alle Tage ein Huhn eſſen könnten!

1) Taubenbraten.

Mehrentheils wird der Kropf, auch wohl der Leib, der zu bratenden Tauben, um ſie größer und anſehnlicher zu machen, mit folgendem Gefüllſel angefüllet: Fein Waizenmehl mit Eyer, Butter, aber nur

wenig,

wenig, Milch und Thymian, unter einander gerühret, und davon ſo viel, als nöthig iſt, in die Tauben hineingethan, und darauf den Kropf oben am Halſe zugenähet.

Die Tauben werden in einem eigenen Bratofen, auch in dem Backofen, in einer Bratpfanne, mit beygelegter Butter, gebraten, und zuweilen umgekehret, damit ſie auf der untern Seite nicht anbrennen oder anbacken. Auch können die Tauben in der Küche über Kohlen in einem Tiegel, auch in einem ſo genannten Schmooltopfe, gebraten werden.

1) Es muß zum Braten der Tauben kein Waſſer gegoſſen werden, weil aus ihrem Fleiſche genug Naſſes, oder Jús, heraus bratet.

2) Da die Tauben durch nur beſchriebenes Gefüllſel vergrößert werden, ſo kann eine geſchickte Hausmutter das Kunſtſtück ausdehnen, wenn ſie die Haut, von dem Kropfe an, inwendig mit dem Finger nach der Bruſt zu, ohne ſie zu zerreißen, ablöſet, und ſodann deſto mehr Gefüllſel hineinbringen, mithin den Braten anſehnlich vermehren.

3) Auf die Perſon kömmt eine Taube, des **Sonntags,** wie auch in der **Aerndte für die Schnitter des Mittags,** und werden mehrentheils gekochte gebackene Pflaumen in einem Schüſſelchen daneben aufgeſetzet.

4) Da die Perſon von einer Taube nicht ſatt werden kann, ſo muß eine ſättigende Sonn- oder Feſttagsſuppe, oder gute Vorkoſt, als Nudeln, Klöße ꝛc. voran gegangen ſeyn.

Anmerkung. Wenn vorhin des zu füllenden Taubenkropfes gedacht worden, ſo muß eine unerfahrne Wirthin nicht den mit Körnern, beym Ausnehmen, gefundenen Beutel als eigentlich ſogenanten Kropf verſtehen. Dieſer Kropf, oder mit Körnern gefüllter

L 2 Beu-

Beutel wird, gleich dem Gedärme, weggeworfen. Die ganze innere Höhle, wo der Kropfbeutel ſaß, iſt zu verſtehen, und ſolcher mit Gefüllſel voll zu ſtopfen. Dieſe Anmerkung iſt nicht überflüßig, weil ich mich hiebey einer ſehr lächerlichen Geſchichte erinnern muß, da eine neu angehende Hausmutter, aus zwar guter Meynung, doch den Fehler begangen hatte, den Kropfbeutel zu füllen und mit zu braten.

Von dem Eingeweide aller Geflügel wird beym Braten nur Leber und Magen beybehalten, und zwiſchen den Flügeln eingeklemmt, nachdem der Magen von ſeinem Unrathe wohl gereiniget worden.

2) Hühnerbraten.

In guten Ländern iſt der gemeine Mann ſich der nächſte, um von ſeiner Hühnerzucht, vornehmlich in der Aerndte, ein gebratenes Stück zu eſſen. Es geſchieht vornehmlich, wenn es an andern Braten fehlet, und der Vortheil iſt, daß dieſe Hühnerbraten friſch und unverdorben auf den Tiſch kommen können. Wer dieſes lieſt, drr prüfe geſchwinde ſein Herz, ob es ſich wohl zum Vormunde der Menſchheit ſchicke. Ich wenigſtens bin froh, daß doch in Deutſchland noch Provinzen ſind, in denen auch der Bauer in der Situation iſt, gebratene Hühner eſſen zu können. Glückliches Land! wo der geringe Landmann nicht heimlich und mit Furcht die jungen Hühner verbergen, ſondern gleichſam damit offene Tafel halten kann. Ja! denket hier mancher Financier, wüßte ich nur ſolche Bauern: unter meinen Händen ſollte dem Schwamme das Waſſer wohl ausgedrücket werden. Schon recht financiret zu Gunſten des Herrn; aber wie faſt immer zu Laſten des Unterthans. Wie die Arbeit, ſo die Speiſe. Je beſſer in guten Ländern der Bauer arbeitet, deſto beſſer mag er eſſen. Was mir gut ſchmecket, ſchmecket ihm

auch wohl, Wenn er nur kein Faullenzer oder Schwelger iſt.

Es werden aber die jungen Hühner eben wie die Tauben gebraten, nur daß man ſie nicht füllet. In den Häuſern des Mittelmannes werden ſie ſo oft eben nicht auf den Geſindetiſch kommen können, da es an andern Braten, vornehmlich aber an jungen Tauben, nicht fehlet. Wo aber junge Hühner, wenn ſie zumal eben nicht mit ſonderlichem Profit, wegen Entfernung von großen Städten, zu verſilbern ſind, dem Geſinde gebraten werden müſſen, da ſollen ſie ſchon etwas erwachſen ſeyn, und auf zwey Perſonen ein Huhn, nach vorhergegangener ſättigenden Suppe oder Vorkoſt, gegeben werden.

3) Gänſebraten.

Wenn von der Gans das ſogenannte Gänſeklein zu einem beſondern Gerichte Kap. IV. Nr. 2. weggenommen worden, ſo wird die gemäſtete Gans in die Bratpfanne geleget, und in dem Backofen, Bratofen, Kachelofen, auch wohl in der Röhre des Kachelofens, in der Geſindeſtube, gebraten. Getrockneter und abgeblätterter Beyfuß nebſt Aepfeln wird auch mehrentheils in die Gans hineingeſtecket, um ihr einen beſſern Geſchmack zu verſchaffen

1) Die Gänſe werden nur vom Herbſte bis zum Neuenjahre hin zu Braten verwendet. Später wollen ſie nicht mehr recht zunehmen.

2) In Mittelländern wird auch dem Geſinde einmal des Sonntags ein Gänſebraten gegeben, wenn eine ſättigende Suppe vorangegangen iſt.

3) So werden auch die Feſtbraten in ſolchen Ländern, in Weyhnachten und Neujahr, von der Gans gemacht.

4) Wenn der Gänſebraten an Feſttagen nicht des Mittags ganz aufgegeſſen worden, ſo wird das Uebriggebliebene des Abends wieder auf den Tiſch gebracht.

5) Es werden auch neben der gebratenen Gans gebackene Pflaumen in einem Schüſſelchen mit aufgeſetzet, damit der Tiſch feſtlich ſeyn könne.

Anmerkung. Da in der Küche des Mittelmannes die Spießbraten den Ofenbratens bey weiten vorzuziehen, und von geübten Zungen ſogleich zu unterſcheiden ſind; ſo können alle Geſindebraten, weil doch einmal Bratenfeuer auf dem Küchenheerde unterhalten wird, zur größten Bequemlichkeit der Hausmutter, zugleich mit an den Spieß geſtecket, und gebraten werden.

4) Entenbraten.

In den am Waſſer gelegenen Gegenden werden Enten mit Vortheil gehalten, und gegeſſen. Der Entenbraten wird wie der Gänſebraten gemachet, und in Anſehung der Darreichung auf den Geſindetiſch letzterem auch gleich gehalten. Man muß aber gemeiniglich zwey Enten einer Gans gleich ſchätzen.

5) Kälberbraten.

Nicht allein das Hinterviertel, ſondern auch das Vorderviertel des Kalbes kann dem Geſinde gebraten werden. Es muß in der Bratpfanne Butter mit Bier ſeyn, um den Braten damit von Zeit zu Zeit zu begießen. Des Biers aber deſto mehr, wenn der Braten in den Ofen kömmt, wo die Brühe von der Hitze ſehr abnimmt. Es muß aber der Kälberbraten in dem Ofen nicht nur umgekehret werden, damit beyde Seiten wohl durchbraten, ſondern auch von Zeit zu Zeit mit der Bratenbrühe auf der obern Seite begoſſen werden, damit er nicht zu trocken und holzicht ausfalle.

Denn

Denn da der Kälberbraten, weil er nicht fett genug iſt, gleich einem Schweine- oder Gänſebraten, ſich nicht ſelbſt begießen kann: ſo iſt es nöthig, daß man in dem Ofen ihm mit Begießen zu Hülfe komme. Wenn ein blecherner großer Löffel mit dem Stiele an einem langen Stocke befeſtiget iſt, ſo darf die Bratenpfanne nicht aus dem Ofen hervorgezogen, ſondern, vermittelſt des ſo verlängerten Löffels, auf der Stelle begoſſen werden.

1) Der **Kälberbraten** iſt ſowohl des **Sonn- und Feſttags**, als auch in der **Aerndte für die Schnitter**, ein gebräuchlicher Braten.

2) Wenn die Hausmutter ihr Geſinde kennt, ſo muß ſie wiſſen, ob es ſo wohl gezogen ſey, daß es, bey ihm ſelbſt überlaſſener Vorſchneidung und Vertheilung eines Bratens, unter ſich nicht Ungerechtigkeit ausübet. Da es aber immer ſicherer iſt, wie unter den allgemeinen Regeln mit mehrern erwieſen, den Braten hauptſächlich, in Portionen zertheilet, vortragen zu laſſen, ſo iſt es mit dem Kälberbraten, und den noch übrigen folgenden Braten, ſo einzurichten. Wenn ſie daher eben nicht gut fände, den **Gänſebraten** ganz unzertheilet aufzutragen, ſo könnte er etwa **zwölf Portionen**, oder ein Paar weniger, betragen. Bey der Zertheilung des Kälber- oder eines andern Bratens, können etwas mehr herauskommen, und auf ſolche Weiſe die übrigen Portionen zu einer anderweitigen Mahlzeit verſparet werden.

Wenn aber warmer, in Portionen vertheilter, Braten auf den Geſindetiſch kömmt, ſo iſt er nicht ſo trocken in einer Schüſſel hinzugeben, ſondern es kann etwas Bratenbrühe, zum Eintütſchen des Bratens oder des Brodts, zugegoſſen werden.

3) Bey den Geſindebraten iſt eine lange Bratenbrühe auch um deswillen anzurathen, weil eine neben dem

dem Braten mit aufzuſetzende Vorkoſt, als Nudeln und Klöße, mit der Bratenbrühe können übergoſſen werden.

6) Hammelbraten.

Dieſer Braten wird mit Bollen (Zwiebeln) und Stängeln Salbey beſtochen, auch wohl etwas Eſſig, der aber nicht zu ſauer ſeyn ſoll, angegoſſen, und wie der Kälberbraten in dem Ofen gebraten.

1) Unter dem Hammelbraten auf dem Geſindetiſch iſt eben nicht im ſtrengen Verſtande ein vom Hammel oder Schöps genommener Braten zu verſtehen. Gemeiniglich iſt auch der Braten von ſogenannten März- oder Küchenſchafen unter dieſem Namen mit begriffen.

2) Wo im Herbſte die Küchenſchafe zuletzt, etwa wegen einfallenden Froſtes, und daher geringer werdenden Weide, ſämmtlich auf einmal geſchlachtet, die Keulen aber geräuchert werden: da gilt eine geräucherte und darauf gekochte Hammelkeule ſtatt eines Hammelbratens.

3) Vorderviertel eines Hammels zu braten iſt nicht gewöhnlich, wie ſolches mit Kalbsvierteln etwa geſchehen kann.

4) Gebratene Keulen eines März- oder Küchenſchafes enthalten weniger Fleiſch, als die Keule eines eigentlichen Hammels. Die Hausmutter muß alſo hiernach, bey Einrichtung der Portionen, ihre Maasregeln nehmen.

5) Bey Darreichung des Hammelbratens iſt alles in Acht zu nehmen, was bey den vorhergehenden Braten angeführet worden.

7) Schwei-

7) Schweinebraten.

Vorausgeſetzt, daß der Schweinebraten nicht mager ſey, ſo geräth keiner beſſer in dem Ofen, als dieſer, und der fette Gänſe- oder Entenbraten. Er wird mit Salbeyſtängeln beſtecket oder beleget, in die Bratpfanne aber Waſſer gegoſſen, um darinn anzubraten.

1) Außer den Ohren, Schnauze und Füßen, können alle Theile eines fetten, oder nicht zu magern Schweines, zum Braten verwendet werden.

2) Der Schweinekopf kömmt daher auch als ein Braten auf den Geſindetiſch. Aber ob mit Vortheile? dieſes iſt eine andere Frage. Ich wollte einen andern Gebrauch, als zum Braten, anrathen. Denn mittelſt des Bratens zieht ſich das meiſte Schmalz in den ganzen Knochen oder Hirnſchädel hinein, welches ſchon viel Verluſt iſt. So bratet er auch in der Gegend der Stirn ſo feſte an, daß das Fleiſchigte daran kaum von den Knochen zu bringen, und zu beißen iſt. Aus dem Grunde rathe ich lieber, den Schweinekopf aus dem Pökel oder Rauche zu kochen; weil dann alles eßbarer bleibt, auch weniger Fett verloren geht. Denn wenn er ſtark gekochet iſt, ſo wird man das ausgekochte Fett abnehmen, verwahren, und zur Fettung mancher Vorkoſt gebrauchen können. So gilt auch mehrentheils der ſo gekochte Schweinekopf wohl anſtatt eines gebratenen in der Darreichung auf den Geſindetiſch.

3) Nach Kap. IV. Nr. 6. iſt eine Eintheilung der Schweine in Speckſchweine und Fleiſchſchweine gemachet worden. Von Fleiſchſchweinen nun können Schinken, Schulterblatt und Ribben zu Braten erwählet werden, wenn nicht daraus Kochfleiſch gemachet werden ſoll.

4) Wenn Fleiſchſchweine zu ſolcher Zeit geſchlachtet worden, daß es die Wärme nicht verhindert hat, die Schinken derſelben zu räuchern, ſo hat man an denſelben eine Dauerſpeiſe für ſpätere Jahreszeiten bereitet. Denn da in Oſtern und Pfingſten die Feſtbraten rarer ſind, und in manchen Ländern wohl gar an jedem Tage nur gedachter hoher Feſte gegeben werden müſſen, ſo kann man ſich mit einem geräucherten Schinken vortrefflich helfen. Es wird nämlich dem geräucherten Schinken die Haut abgezogen, er eine Nacht eingewäſſert, in eine Pfanne geleget, und im Ofen gebraten. So hat man denn mit größter Bequemlichkeit, ohne alles Kopfbrechen, ſeinen Oſter- und Pfingſtbraten ſchon lange im Vorrath gehabt.

5) Wenn der Schweinebraten des Tages zuvor in dem Backofen, etwa des Sonnabends vorm Feſte, wo zumal alsdann Feſtkuchen gebacken werden müſſen, gebraten worden: ſo darf er nur in ſeiner Bratpfanne, kurz vor der Mahlzeit, auf Kohlen, oder in die Röhre des Kachelofens, wenn noch eingeheizet wird, geſetzet, und wieder erwärmet werden, um nicht kalt auf den Tiſch zu kommen.

6) Sind die Schweinebraten Portionenweiſe auf den Tiſch gekommen, und ſo viel erübriget worden, daß auch des andern Tages annoch Portionen davon vorgetragen werden können, ſo darf man ſie nur kalt hinſetzen; weil kein Braten vom Geſinde lieber kalt gegeſſen wird, als dieſer. Es kann ſodann eine ſchickliche Vorkoſt, als Erbſen, Bohnen, Hirſe, Linſen und dergleichen, die Begleitung ſeyn.

7) Wenn am erſten Tage der Schweinebraten warm auf den Tiſch gegeben wird, ſo werden auch gebackene Pflaumen in einem Schüſſelchen daneben mit aufgeſetzet. An einem Feſttage kann man die Mahlzeit

zeit etwa mit einer ſogenannten Oſterſuppe anfangen laſſen.

8) Sauerbraten, Eſſigbraten.

Von geſchlachteten Rindern werden aus den Keulen, wie im zweyten Bande, beym Hausſchlachten, vorkommen wird, gute Stücke Fleiſch in Eſſig und Koſent eingeleget, welche man, als eine Dauerſpeiſe, zu künftigem Gebrauche verſparet. Man nennt dieſe Stücke Sauerbraten, die in der Küche zum Eſſen folgendermaßen gefertiget werden.

Das Stück Rindfleiſch wird in einen Schmooltopf geleget, nachdem es vorher mit Stückchen Speck durchzogen, und Eſſig nebſt Zwiebeln, Lorbeerblättern, Engliſch Gewürz und Ingwer, in den Topf gethan worden. In dem zugedeckten Topfe nun läßt man über Kohlen das Fleiſch gahr werden.

1) Sollte der Sauerbraten ſchon zu lange in Eſſig gelegen, und zu viel Säure eingezogen haben, ſo darf man zum Kochen nur den anzugießenden Eſſig mit halb Koſent vermengen und mildern. Waſſer muß gar nicht angegoſſen werden.

2) Dieſer Sauerbraten wird allen vorhergenannten Braten völlig gleich geachtet.

3) Der Sauerbraten iſt zwar eine Dauerſpeiſe, wenn er doch aber zu lange liegen ſoll, ſo verdirbt er. Ueberhaupt iſt zu bemerken, daß, je älter und magerer das Rind, deſto länger auch die Dauer des Fleiſches iſt.

4) Wenn das Rind im ſpäten Herbſte geſchlachtet worden, ſo müßte der letzte Sauerbraten in Oſtern auf den Tiſch kommen. Denn Pfingſtbraten daraus machen zu wollen, wäre ſchon übertrieben. Die Länge der Zeit würde das Fleiſch völlig verdorben haben.

Sieben.

Siebentes Kapitel.

Kuchen.

Es iſt ſchon in den allgemeinen Regeln der Kuchen Erwähnung geſchehen, welchergeſtalt darinn, wie bey den andern Geſindeſpeiſen, ein ſehr großer Unterſchied in Acht zu nehmen ſey; weil in Waizenländern Kuchen von Waizenmehl, in bloß Roggenländern aber nur Kuchen aus Roggenmehl bereitet, und zu Zeiten dem Geſinde gegeben werden.

1) Brodkuchen.

Dieſer Kuchen wird nur von dem ordentlichen Brodteige genommen, und iſt allein darinn von dem Brodte unterſchieden, daß er ganz dünne gemachet iſt, wogegen das Brod ſich durch ſeine ordinaire Dicke unterſcheidet.

1) Es iſt dieſer dünne und leichte Kuchen weit geſchwinder gahr als das Brod, daher er auch ſehr frühe aus dem Backofen gezogen werden muß. Er wird auch gemeiniglich nur alsdann gebacken, wenn man Brod bäcket, und von deſſen Teige den Kuchenteig nehmen kann.

2) Da es nicht rathſam iſt, öfteres und vieles friſches Brod, woran ſich das Geſinde vielmals krank eſſen kann, zu geben, ſo können beym Backen des Brodtes, wenn man alsdann noch altes hartes Brod auf einige Tage vorräthig hat oder haben ſoll, ein oder ein Paar Brodkuchen bereitet, und dem Geſinde des **Mittags** auf den Tiſch, oder zum **Veſperbrod**, gegeben werden.

3) Es iſt daher auch in guten Ländern dieſer Brodkuchen nicht ungewöhnlich, da die Waizenkuchen nur an Feſt- und Aerndtetagen vorkommen. Nur wird dem Geſinde, in guten und Mittelländern, Butter zum Aufſchmieren auf dieſen Brodkuchen gegeben.

2) Bärmkuchen.

Roggenmehl mit warmen Waſſer, Bärme oder Hefen, und etwas Salz vermenget, und gehörig ausgeknätet, wird zu dieſem Kuchen genommen, und derſelbe ſowohl dünne als dicke formiret und gebacken.

1) Der **Bärmkuchen** iſt in **Roggenländern** der Hauptkuchen, und vertritt die Stelle der Waizenkuchen und Fladen in guten Ländern.

2) Er wird daher an **Feſttagen**, auch in der **Aerndte den Schnittern** gegeben, und Butter oder Schmalz aufgeſchmieret.

3) In guten Ländern iſt er kein Feſtkuchen, wohl aber ein **Aerndtekuchen**, der Schnittern, Harkern und Korneinführern gereichet wird. So wird er auch den Schnittern zum Frühſtück und Veſperbrod beym Korn- und Grasmähen mit ins Feld gegeben, indem die Schnitter Waizenkuchen nur bey einer und der andern Mittagsmahlzeit bekommen. Doch unterſcheiden ſich auch hierinn wiederum einige Gegenden, wo den Schnittern dicker Waizenkuchen, auch außer den Mittagsmahlzeiten, ausgeſetzet wird, als worinn ſich die Hausmutter nach der Gewohnheit ihres Orts richten muß.

4) Der **Bärmkuchen** aber erfordert, in guten und Mittelländern, fein Roggenmehl; das grobe paſſiret für geringe Länder, wiewohl unter dieſen einige ſind, die von wenig oder gar keinen Kuchen fürs Geſinde und für den gemeinen Mann etwas wiſſen.

5) Es

5) Es läßt ſich unter dem Roggenmehle auch wohl etwas Gerſtenmehl nehmen. Allein es muß des letzteren nicht zu viel ſeyn, ſonſt wird der Geſchmack zu kurz.

6) Die **Bärmkuchen** können, wie vorhin geſaget, dünne oder dicke gemachet werden. **Dicke Bärmkuchen**, faſt zur Größe eines Brodtes, ſind in dem Falle zu bereiten, wenn der Kuchen lange dauren ſoll. Denn da man auf dem Lande nicht überall Gelegenheit hat, täglich einen geheizten Backofen zu finden, ſo werden, bey dem Backen des Brodtes fürs Haus, ſo viele dicke Bärmkuchen gebacken, daß man auf viele Tage Vorrath haben könne. Die Kuchen werden ſodann in dem Keller, oder in einer kühlen Kammer, aufbewahret. Nur muß man dahin ſehen, daß man ſie auch nicht über die Zeit dauren laſſe, damit ſie der Schimmel nicht verderbe.

7) Von eben dieſem dicken Bärmkuchen ſind auch die Brocken in manchen Aerndteſuppen zu nehmen, weil ihr Geſchmack davon mehr, als von gemeinem geſäuerten Brodte, gebeſſert wird. Sollte daher der Kuchen vom Schimmel verderben wollen, ſo muß er ohne Anſtand gebrockt, die Brocken an der Sonne, oder in einem Ofen, getrocknet, und zum künftigen Gebrauch für Suppen aufbewahret werden. An der Sonne trocknen die Brocken zur Suppe am geſchwindeſten, wenn ſie ganz dünne Schnitte ſind, die auch als ſolche in manche Suppe kommen. Hat man nicht Gelegenheit, die würfelichten Brocken in einem Ofen zu trocknen, ſo müſſen ſie nicht allzu groß ſeyn, damit ſie von der Sonne bald durchgetrocknet und nicht ſchimmelicht werden.

3) Buttermilchkuchen.

Der **Buttermilchkuchen** wird aus Buttermilch, Bärme und etwas Salz, womit fein Roggenmehl zuſammengeknätet wird, bereitet.

1) Die-

1) Dieſer Kuchen wird nicht mit Waſſer, ſondern einzig und allein mit Buttermilch, geknätet.

2) Er wird nur dünne, und nicht dicke, formiret.

3) Da derſelbe als ein verbeſſerter Bärmkuchen anzuſehen iſt, ſo kann er überall anſtatt deſſelben und etwas mehr gelten. Er iſt alſo, wenn Veränderung in Kuchen beliebet wird, zu erwählen.

Anmerkung. Die Kuchen, welche oben gleich den vorgedachten Brodkuchen, Bärmkuchen und Buttermilchkuchen, auf ihrer Oberfläche kein aufgeſtrichenes Fett oder Ueberlage von Obſt ꝛc. mit in den Ofen bekommen haben, werden mit Butter oder Schmalze, wie Butterbrod, gegeſſen. Dagegen diejenigen Kuchen, die einen Ueberſtrich von Fett oder Obſte haben, ohne Butter oder Schmalz zum Aufſchmieren, bey Tiſche gegeſſen werden müſſen.

4) Oelkuchen.

Der Teig dieſes Kuchens iſt kein anderer, als der Nr. 2. beſchriebene Bärmkuchenteig. Wenn er in den Ofen geſetzet werden ſoll, wird er dünne gemangelt oder gerollet, und ringsherum mit einem Rande verſehen, damit der Aufguß nicht ablaufe. Dieſer iſt: ein Paar Eyer, Milch und Oel in einem Topfe zuſammengequerlet, und zuletzt ein Paar Hände Waizenmehl darunter gerühret, damit die Mixtur nicht zu dünne ſey, worauf dieſelbe mit einem Löffel über den Teig nur dünne überher zu breiten iſt; weil ſolche in dem Backofen ſich ſehr zu heben pfleget.

1) In Leinländern, wo es an Leinöle nicht gebricht, machet man öfters dieſen Kuchen. Das dazu gebrauchte Leinöl hat, wenn er auf dem Kuchen aus dem Ofen kömmt, eben keinen widerlichen Geſchmack.

2) In

2) In einigen Roggenländern, die keine Fladen und Kuchen von Waizenmehl backen, wird der Oelkuchen auch wohl ſtatt der Oſter- und Pfingſtfladen gebacken und gegeſſen.

3) Wo die Oſter- und Pfingſtfladen von Waizenmehle gebacken werden, da iſt der Oelkuchen durchaus kein Feſtkuchen. Er wird hier nur dann und wann gebacken, und zur beſondern Recreation dem Geſinde an Wochentagen gegeben.

5) Speckkuchen.

Der Teig des Speckkuchens iſt auch der Bärmteig nach Nr. 2. Wenn der Kuchen dünne gemangelt, und ihm ein Rand gemachet worden, ſo werden in mäßige Scheiben oder Krappen (erſteres iſt für den Geſindetiſch gewöhnlicher) zerſchnittener Speck mit vielem Mayeran und Thymian, auch etwas klein geſchnittene Zwiebeln und Salz, oben aufgeleget, und der Kuchen in dem Backofen gahr gebacken.

1) Dieſer Kuchen iſt in geringen Ländern auch wohl ein Feſtkuchen.

2) In guten und Mittelländern wird er nur zu Zeiten dem Geſinde zur Ergötzlichkeit an Wochentagen gegeben.

3) In eben dieſen Ländern wird der Speckkuchen hin und wieder, wenn etwa des Sonnabends gebacken worden, und dem Geſinde nur eine Vorkoſt ohne Fleiſch des Mittags gegeben wird, anſtatt des Fleiſches gerechnet. Und eben dieſer Speckkuchen iſt auch ſodann ſtatt des Zubrodtes: daß alſo, wenn Sonnabends eine Vorkoſt und Speckkuchen aufgetragen worden, weder Fleiſch (dergleichen ſonſt an dem letzten Wochentage nicht vorkömmt, weil der folgende Sonntag ſchon Fleiſch- oder Bratentag genug iſt) noch

Butter

Butter oder Käſe daſelbſt gegeben werden, indem ſich das Geſinde an dieſem Speckkuchen, nach der Vorkoſt, ſatt eſſen muß.

4) Wird der Speckkuchen an Fleiſchtagen aufgeſetzet, ſo fällt zwar das Fleiſch nicht aus, aber doch Butter und Käſe, weil ſtatt derſelben der Speckkuchen gegeſſen wird.

5) Kein einziger Kuchen, wenn er aus dem Ofen gezogen wird, hat einen ſo appetitlichen Geruch als der Speckkuchen. Dieſes kömmt von dem Mayeran und Thymian her. Er verführet daher zuweilen manchen Mittelmann, viel davon zu genießen. Es iſt aber keinem, der ſitzender Lebensart iſt, anzurathen, davon zu eſſen. Denn er gewinnt von dem aufgelegten Speck eine ſehr zähe und lederartige Oberrinde. Nicht zu gedenken, daß das ausgebratene Magere des Speckes ungemein hart und unverdaulich iſt. Wenn man nicht genugſame Bewegung oder einen guten Magen hat, ſo kann man den heute gegeſſenen Speckkuchen noch wohl gar übermorgen im Magen drückend fühlen.

6) Pflaumenkuchen.

Es iſt dieſer Kuchen ebenfalls ein dünne gemachter Bärmkuchen. Wenn er einen Rand erhalten hat, ſo wird er mit reifen Pflaumen, aus welchen die Steine herausgeſchnitten ſind, beleget. Die Pflaumen, die der Breite nach aus einander zu legen, müſſen in den Teig in etwas eingedrücket werden; damit ſie bey dem Einſchieben und Herausziehen des Kuchens in und aus dem Ofen nicht verſtreuet werden. Das Inwendige der Pflaumen kömmt unten auf dem Teige, die äußere blaue Seite derſelben aber oben zu liegen.

1) Der Pflaumkuchen wird eben ſo, wie der Speckkuchen, bey Mahlzeiten verſpeiſet.

2) Da das ſogenannte Zubrod mit dieſem Kuchen erſparet wird, ſo pfleget man ihn öfters zu backen und auf den Tiſch zu bringen.

3) In einigen Gegenden vertritt der Pflaumkuchen auch wohl bey der Morgenmahlzeit die Stelle des Zubrodtes, wenn eine ſchickliche oder vertragſame Suppe vorangegangen.

4) Man kann von dieſen Kuchen für einige folgende Tage auf einmal backen, wenn die Herbſttage nicht zu warm ſind, und bald Schimmel bringen könnten.

7) Apfelkuchen.

Wenn ein gutes Obſtjahr iſt, und die Aepfel nur einen geringen Preis haben, ſo werden ſie auch zu Geſindekuchen verwendet. Der Bärmkuchenteig wird mit abgeſchälten Aepfelſchnitten, wie der Pflaumkuchen, beleget und gebacken.

1) Dieſer **Apfelkuchen** kömmt, wie der Speck- und Pflaumkuchen, zu Tiſche. Man kann ihn aber länger haben, je mehr man Daueräpfel in der Obſtkammer auflegen können.

2) Die ſogenannte Weinſaure, oder andre, ihm in der zu großen Säure ähnliche, Aepfel ſind zu dem Apfelkuchen nicht wohl zu nehmen. Man gebrauchet ſie lieber zum Backen oder Trocknen, zum Kuchen aber ſoll man ſüße oder weniger ſaure Aepfel nehmen. Sollten aber, fehlenden Abſatzes halber, doch ſaure Aepfel zum Kuchen kommen, ſo nehme man die Hälfte ſüße Aepfel darunter, wodurch der Geſchmack ſich recht wohl ausnehmen muß.

8) Plinzen.

Es iſt in einigen Gegenden gebräuchlich, daß dem Geſinde **Plinzen** zum **Neujahr** gebacken werden.

Feines

Feines Roggenmehl, das zur Hälfte mit Gerſtenmehle vermenget werden kann, wird mit warmen Waſſer, Bärme oder Hefen, und etwas Salz eingerühret, und zu keinem ſteifen, ſondern mehr flüßigen, Teige in einem Gefäße zum Aufgehen hingeſetzet. Man hat eigene ſehr breite eiſerne oder blecherne Platten, die über Kohlen auf Mauerſteinen oder kurzfüßigten Dreyfüßen geſtellet werden. Auf dieſen wird der dünne, mehr flüßige als dicke Teig, mit einer Kelle verbreitet, und eine Plinze nach der andern abgebacken.

1) Damit der Teig nicht auf der Platte anhacke, kann man ſolche mit einer Speckſchwarte von Zeit zu Zeit überſtreichen.

2) Die **Geſindeplinzen** dürfen eben ſo dünne nicht ſeyn. Faſt zur Dicke eines kleinen Fingers können ſie bereitet werden; wenn der Teig nur von der Bärme wohl aufgegangen geweſen, ſo werden ſie ziemlich locker ausfallen.

3) Gemeiniglich hat das Herkommen auch wohl eine gewiſſe Anzahl **Plinzen** für die Perſon feſtgeſetzet, die daher jedem Dienſtbothen zugezählet, und zum beliebigen Gebrauche eingehändiget werden.

4) Es kann an ſolchen Orten das Geſinde die **Plinzen** bey oder außer der Mahlzeit aufeſſen. Geſchieht das erſtere, ſo wird ihm wohl frey gelaſſen, Schmalz, oder in Leinländern Leinöl, aufzuſtreichen.

5) Auch giebt es Gegenden, wo fürs Geſinde **Plinzen** aus Waizenmehle bereitet werden. Man bedienet ſich hierzu eben nicht des feinſten, ſondern nimmt gemeiniglich nur grobes oder Mittelmehl. Wo viel Heidegrütze erbauet wird, da nimmt man auch Heidegrützmehl zu den Plinzen.

9) Eiſerkuchen.

Was in der Küche des Mittelmannes die ſo genannten Waffelkuchen ſind, das ſind die Eiſerkuchen in der Küche des Geſindes und des gemeinen Mannes. Nur daß dieſe geringern Inhalts ſind. Der Teig iſt Waizenmehl, Milch, ein Paar klein gerührte Eyer, Salz und gar wenig Pfeffer. Man backet die Eiſerkuchen in einem eigenen Eiſen, welches dem Waffelkucheneiſen ganz gleich iſt.

1) Die Eiſerkuchen ſind bey dem Geſinde des Mittelmannes eben nicht gebräuchlich.

2) Unter dem gemeinen Manne ſind ſie mehr gebräuchlich, um in der Geſchwindigkeit Kuchen zu backen und vorſetzen zu können, wenn ein zum Beſuch gekommener Freund etwas feſtlich geſpeiſet werden ſoll.

3) Auch pfleget der gemeine Mann die Eiſerkuchen wohl den Kranken zu backen und zu geben. Es iſt auch eben ſo unrecht nicht, indem dieſer Kuchen, wenn er etwas braun gebacken iſt, leicht zu verdauen ſteht; zumal wenn der Gewohnheit gemäß gekochte gebackene Pflaumen oder Aepfel dazu gegeſſen werden. In der Küche des Mittelmannes kömmt man den kranken Dienſtboten mit dienlichen Suppen zu Hülfe.

10) Muskuchen.

Dieſer Kuchen iſt, der Bereitung nach, einer der leichteſten. Ein aus Waſſer und Waizenmehl gemachter Teig wird zu einem dünnen Kuchen gemangelt, und mit einem Rande umgeben. Das Pflaumenmus wird oben aufgeſtrichen.

1) Wenn das Pflaumenmus zu zähe oder zu dicke iſt, ſo muß es mit kaltem Waſſer vernünnet, und ſodann auf den Teig geſtrichen werden.

2) Man

2) Man kann auch **Apfelmus** ſtatt des Pflaumenmuſes aufſtreichen. Es müſſen die Aepfel aber vorhin in einem Topfe zu Mus beſonders gekochet worden ſeyn. Man kann zur Verbeſſerung des Geſchmacks, wie oben bey dem Apfelkuchen geſaget worden, ſaure und ſüße Aepfel unter einander zu Mus kochen.

3) Der **Pflaumen- und Apfelmuskuchen** iſt ein Feſtkuchen in einigen Gegenden, und zwar in **Weyhnachten und Neujahr.**

4) In guten Ländern wird der Muskuchen auch in Anſehung des Teigs wohl hin und wieder noch beſſer gemachet. Nämlich, ſtatt des Waſſers wird der Teig von Waizenmehl mit Milch und etwas geſchmolzener Butter gefertiget. Und dann hat das Geſinde an ſolchen Muskuchen, was der Mittelmann auf ſeinem Herrntiſche an der Pflaumenmus- oder Apfeltorte hat.

11) Stollen.

Halb fein, halb Mittelmehl von Waizen, wird mit Bärme, Milch, Butter und Roſinen eingerühret, und länglichte an beyden Enden ſpitz zulaufende Kuchen daraus formiret. Dieſe nennt man Stollen; ſo wie man bey den Bäckern in den Städten auch einen alſo geformten Kuchen mit dieſem Namen beleget.

1) Stollen werden dem Geſinde in vielen Gegenden, nebſt etwas Gelde, zum **Weyhnachtsgeſchenke** gegeben. In den Städten kaufet man ſie zuweilen von den Bäckern, weshalb ſie auch zu ſolcher Zeit gemeiniglich nur daſelbſt zu finden ſind.

2) In einigen Gegenden guter Länder aber werden die Stollen von der Hausmutter ſelbſt gebacken, um die Ausgabe des baaren Geldes zu erſparen. Man pfleget aber die Stollen für das männliche Geſinde größer als für das weibliche zu backen. Dieſerhalb können zu der

Stolle eines Knechts anderthalb Mätzen, zu der einer Magd aber eine Mätze Mehl genommen werden. Das Geſinde ißt dieſe Stollen des Morgens zum Branntwein, und wird zum Aufſchmieren Butter oder Schmalz dabey gegeben.

12) Dünner Waizenkuchen.

Waizenmehl wird mit Milch und Bärme eingerühret, ganz dünne Kuchen ohne Rand aufgetrieben oder gemangelt, und vor dem Backofen, wenn eben der Kuchen hineingeſchoben werden ſoll, mit Bier verdünneter Honig oder Syrup, mittelſt einer langen Feder, aufgeſtrichen.

1) Dieſer Kuchen wird den **Schnittern** in der **Roggen- und Waizenärndte** zum erſten **Frühſtück**, bey dem Branntwein, auch **Nachmittags** zum **Vesperbrod** gegeben.

2) Eben derſelbe wird auch in **Oſtern** und **Pfingſten**, beym Branntewein, zum **Frühſtücke** gereichet.

Anmerkung. Wenn man hier eines erſten Frühſtücks in der Aerndte gedenket, ſo iſt zu wiſſen, daß in guten Ländern den **Schnittern** zwey **Frühſtücke** gegeben werden. Das erſte des **Morgens**, um **vier oder fünf Uhr**, im Hauſe. Dieſes iſt nun in der Roggen- und Waizenärndte der nur beſchriebene dünne Waizenkuchen, oder ein andrer von Waizenmehl. Das zweyte **Frühſtück** wird im Felde, etwa um **ſieben Uhr**, gegeſſen; und bey dieſem letztern iſt zwar auch Kuchen, aber gemeiniglich nur von Roggenmehl, gebräuchlich.

13) Dicker Waizenkuchen, ungeſäuert Brod.

Waizenmittelmehl muß mit warmer Milch und Bärme eingerühret, ausgeknätet, und zu der Größe

eines

eines gewöhnlichen Hausbackenbrodtes ausgewirket werden.

1) Dieſe dicke Waizenkuchen werden in guten Ländern in Oſtern und Pfingſten, ſtatt des ſonſt gewöhnlichen Roggenbrodtes, auf den Tiſch gegeben.

2) Nach geendigten Feyertagen iſt dieſer Kuchen mehrentheils ſchon trocken, und von ſchlechterem Geſchmack, weshalb das arbeitſame Landvolk ſich wieder nach Roggenbrod ſehnet. Es können daher die trocken gewordene Kuchen klein gebrocket, und die Brocken hart getrocknet und zu Aerndteſuppen aufbewahret werden.

Anmerkung. Die Milch zum Einknäten der Kuchen muß niemals brennend heiß, ſondern lieber laulicht genommen werden, damit die Bärme nicht verbrannt und untüchtig gemachet werde, dem Teige ſeine Gährung oder ſein Aufgehen zu verſchaffen. Mit dem Waſſer zum Einteigen iſt das nämliche zu beobachten. Außer dem Verderb der Bärme würde auch das Mehl von ſeiner weißen Farbe zu einer röthlichen herunter geſetzet werden, wie dergleichen vielmals bey Roggenbrodten wahrgenommen wird, wenn das Knätewaſſer allzu heiß genommen, und hiedurch das feine weiße Roggenmehl in ein röthlichtes verwandelt worden.

14) Roſinkuchen.

Waizenmehl wird mit Bärme, Milch, Butter, Sahne, Eyern, großen und kleinen Roſinen, zu einem mehr dicken als dünnen Kuchen bereitet.

1) Der Roſinkuchen wird in Oſtern und Pfingſten dem Geſinde des Morgens zum Frühſtücke, des Nachmittags aber zum Veſperbrod gegeben.

 2) In

2) In der Waizenärndte kömmt er auch wohl, in einigen Gegenden, auf den Mittagstiſch für die Schnitter.

15) Aufläufer.

Dieſer Aufläufer iſt der allerdünneſte Kuchen unter allen. Er darf kaum halb ſo dicke als ein kleiner Finger ſeyn. Der Teig iſt: Waizenmehl mit Bärme, Eyern und Milch eingerühret, und nachdem er ſehr dünne gemangelt worden, ſo wird er mit Honig, mittelſt Bier verdünnet, beſtrichen.

1) Man nennt dieſen Kuchen deshalb Aufläufer, weil im Backofen von der Hitze auf der Oberfläche des Kuchens Beulen auflaufen, und ſo ſtehen bleiben.

2) Es wird aber dieſer Kuchen in Oſtern und Pfingſten neben andern, als etwa einer ſo genannten Eyerplätze, oder Fladen, zum Frühſtück gegeben; weil ein ſo dünner Kuchen zur Sättigung für ſich allein nicht hinreichend ſeyn könnte. Feſtlich aber ſoll es doch ſeyn, daß mehr als eine Art Kuchen auf den Tiſch kommen.

16) Butterkuchen.

Es wird dieſer Kuchen aus Sahne und Milch bereitet, auch eben ſo dünne als der vorgedachte Aufläufer aufgetrieben, und ſodann mit zerlaſſener Butter beſtrichen, wenn er ſo eben in den Ofen geſchoben werden ſoll.

1) Auch dieſer Kuchen kömmt in Oſtern und Pfingſten, neben einem Fladen, auf den Tiſch zum Frühſtück.

2) Er wird auch an beſagten Feſttagen dem Geſinde zum Veſperbrod gereichet, doch ſo, daß keine Butter oder Schmalz aufgeſchmieret werden, weil er bereits vor dem Backofen mit Butter beſtrichen worden.

3) Dieſe

3) Dieſe und folgende Geſindekuchen dürfen nicht im Hauſe auf eignen Kuchenbrettern geleget und aufgemangelt werden. Denn wo ſollten alle Bretter herkommen? Im Hauſe läßt man nur jede Maſſe eines Kuchens für ſich allein, wie ein rundes Brödgen, beſonders abtheilen, ſämmtliche Brödgen auf eine Trage, worauf langes Stroh, und über dieſes ein Tiſchtuch ausgebreitet iſt, hinlegen, und vor den geheizten Backofen tragen. Hier werden dann die Brödgen auf die jedesmal mit Mehl zu beſtreuende Backſchützel geleget, geſchwinde mit dem Mangelholze zur erforderten Dünne aus einander getrieben, und ſofort, wenn der Aufſtrich oder Aufguß auf die Kuchen oder Fladen geſchehen, in den Ofen hineingeſchoben. Die Back- oder Ofenſchützel wird allemal auf einem vor den Backofen geſetzten Tiſche oder Klotze gehalten, um darauf mangeln zu können. Die ſehr dünnen Kuchen aber, wenn ſie aus dem Ofen kommen, müſſen auf Kuchenbretter von der Backſchützel geſchoben, und einer nach dem andern nach Hauſe getragen werden, weil ſie ſonſt zerbrechen würden. Da auch in Oſtern und Pfingſten in den ſo zu nennenden Fladenländern viele und mancherley Kuchen gebacken werden, ſo müſſen auch in der Speiſe- oder Vorrathskammer eigene Stellagen, die Kuchen darauf hinzulegen, bereitet werden. Man breitet aber auf ſolchen Stellagen reines langes Stroh aus, damit die Kuchen darauf locker liegen, und keinen übeln Geſchmack anziehen mögen. Dieſes letztere geſchieht, wenn die aus dem Ofen warm kommenden Kuchen auf kieferne oder Kienenbretter bloß geſetzet werden, und durch ihre Wärme den Kiengeſchmack an- und einziehen. So muß auch vor dem Backofen eine Lage Roggenſtroh ausgebreitet werden, damit die mit der Backſchützel aus dem Ofen herausgezogene Fladen oder Kuchen auf das weiche Lager behende hingeſchützelt, und nicht zerbrochen

werden. Von dieſer Strohlage werden die Fladen mittelſt des anzulegenden Kuchenbrettes behutſam ab- und auf ſolches Brett hingezogen, von dieſem Kuchenbrette aber auf die mit Stroh belegte Trage geſchoben, und ſo nach Hauſe getragen.

Anmerkung. Die Backſchützel iſt von der Backſchüſſel zu unterſcheiden. Dieſe heißt auch in einigen Gegenden Backnapf, darinn das ausgewirkte Brod geleget, und vollends aufgehen, auch damit vor den Backofen hingetragen werden muß. Aber die Backſchützel, beſſer Backſchiebſel, an einigen Orten Backſchaufel, Bredſchiebe, iſt das an einer Stange befeſtigte Brett, worauf Brod und Kuchen geleget, und in den Ofen hineingeſchoben, auch damit wieder herausgezogen werden müſſen.

17) Eyerplätze.

Dieſer Feſtkuchen für das Oſter- und Pfingſtfeſt wird alſo bereitet: Der Teig iſt weißes, feines Waizenmehl, das mit Bärme, Milch und Mehl zuſammen geknätet wird.

Hiernächſt müſſen vierzehen Tage zuvor Käſe, die weder mit Kümmel noch Salze zu würzen, getrocknet worden ſeyn. Dieſe Käſe ſind ſo genannte Rennekäſe; ſolche nämlich, die nicht aus einem Käſe- oder Quarkbeutel, ſondern aus einer Käſerenne genommen, und bey dem Ausnehmen aus der Käſerenne viereckicht herausgeſchnitten worden; dagegen die Beutelkäſe gemeiniglich nur mit der Hand rund geformt, auch dieſerwegen Handkäſe genannt werden. Die nun ſo getrocknete Käſe werden auf einem Reibeiſen, nachdem die äußere gelbe Haut ganz abgeſchälet und bey Seite gethan worden, fein zerrieben.

Zwey Stunden vor Anwendung dieſer ſo fein zerriebenen Käſe müſſen Eyer, einnächtige Sahne, kleine und

und große Roſinen, auch Honig oder Syrup, in einem großen Topfe unter einander gequerlet, auch ein Paar Hände voll Waizenmehl damit vermenget, und der Käſe mit der ganzen Mixtur zuſammengerühret werden.

Da aber dieſe Mixtur eine gelbliche Farbe haben ſoll, ſo muß, etwa auf funfzehen Plätze zu rechnen, für ein Groſchen ächter Saffran klein geſtoßen, und ein Paar Stunden lang in Roſenwaſſer, oder allenfalls in gemeinem Waſſer eingeweichet, und ſodann unter die vorbeſchriebene Mixtur gerühret werden.

Vor dem Backofen wird der Teig gemangelt, auf jede Plätze zwey gute Kellen voll von der Mixtur gethan, und über und über aus einander geſtrichen.

1) Aus den Zuthaten dieſes Ueberſtrichs der Plätze iſt zu ſehen, daß dieſe Kuchen gar nicht unter die wohlfeilen zu zählen ſind. Sie werden daher nur am **Oſter- und Pfingſtfeſte** des **Morgens** zum **Frühſtücke**, auch des **Nachmittags** zum **Veſperbrod** gegeben.

2) Da ferner dieſe Art Kuchen gar nicht unter die bereitſamen zu rechnen ſind, ſo muß ſich außer der Feſtzeit die Hausmutter damit nicht abgeben, und ſolche etwa zur Aerndtezeit bereiten; es wäre denn, daß ſie als Aerndtekuchen für die Schnitter ihres Orts ſchon gebräuchlich wären.

3) Um wegen der, zu den Eyerplätzen erforderten Käſe und Eyer, ein ungefähres Maas zu haben, kann auf jeden Platz ein Käſe und ein Ey genommen werden. Von dem Ey aber bleiben Gelbes und Weißes (wie ſolches allemal bey allem Geſindekuchen zu verſtehen) beyſammen; ohne, wie bey einigen herrſchaftlichen Küchen geſchieht, das eine von dem andern zu trennen. Es wird alſo beydes, das Gelbe und Weiße des Eyes, zuſammengequerlet.

4) Der

4) Der eigentliche Teig, oder die Unterlage des Eyer- und Käſeaufſtrichs, muß ziemlich dünne, etwa zur Hälfte der Dicke des kleinen Fingers, ſeyn. Vor dem Aufſtriche aber muß der Teig mit zerlaſſener Butter überſtrichen werden.

18) Mohnfladen.

Dieſer Fladen hat den Namen von dem aufgelegten Mohne. Vorhin hinlänglich im Waſſer eingeweichter Mohn wird in einer Satte, oder einem Reibaſche, fein gerieben. Iſt der Mohn zart genug, ſo wird auch zu jedem Reibſel, das iſt, zu ſo viel Mohn, als jedesmal zugleich klein gerieben werden kann, ein Ey angeſchlagen und mit unter gerieben. Hiernächſt wird auch, etwa zum vierten Theile, gekochte Hirſe zu dem Mohne hinzugefüget, und nebſt Honig oder Syrup zur Verſüßung vermenget, wenn kleine und große Roſinen zuvor hinzu gekommen ſind.

Der Teig aber wird von dem feinſten Roggenmehle, Bärme, Salz und Waſſer bereitet, vor dem Backofen gemangelt, mit einem Rande verſehen, und der Mohn über den Teig, innerhalb des Randes, etwa anderthalb Finger hoch, aufgetragen.

1) In einigen Waizenländern wird der Teig zum Mohnfladen aus Waizenmehle bereitet, daher man auf das Gebräuchliche der Gegend zu ſehen hat.

2) Der Teig oder die Unterlage des Mohns muß etwa nur Fingers dicke ſeyn.

3) Die mit dem Mohne zu vermengende Hirſe muß nicht mit Milch, ſondern nur mit Waſſer gekochet worden ſeyn, damit die Fladen nicht vor der Zeit ſauer werden.

4) Eben um dieſe Mohnfladen vor der Säurung deſto länger zu bewahren, kann man auch nur ungekoch-

gekochte Hirſe nehmen, die aber gleich dem Mohne in der Satte recht fein zerrieben werden muß.

5) In ärmern Gegenden pfleget man die Mohnfladen geringer zu machen, wenn der Mohn, wo nicht mit der Hirse zur Hälfte, doch zum dritten Theile, vermenget wird.

6) In guten Ländern ſetzet man unter den Feſtkuchen den Mohnfladen der Eyerplätze nach. Er wird daher in den, auf die Oſter- und Pfingſtfeyertage folgenden, Werkeltagen dem Geſinde des Morgens, auch des Nachmittags zum Veſperbrodte bey der Arbeit gereichet.

7) Wenn eben dieſer Mohnfladen an gemeinen Wochentagen des Morgens auf den Tiſch kömmt, ſo werden keine Butter, kein Schmalz oder Käſe gegeben, indem ſich das Geſinde nach der Suppe an ſolchem Fladen ſatt eſſen muß. Der Mohnfladen aber, wozu nur Roggenmehl genommen worden, hält ſich weit länger friſch, als der, zu welchem Waizenmehl gekommen iſt.

8) Auch der Mohnfladen, weil er um des Mohnreibens willen viel Zeit erfordert, gehöret nicht unter die bereitſame Kuchen; weshalb er nur in Oſtern und Pfingſten, aber nicht in der Aerndte, gebacken werden ſoll.

19) Quarkfladen, oder Zwargfladen.

Quark heißt auch in einigen Gegenden Zwarg, oder Zwerg, weshalb auch die Fladen davon Zwargfladen oder Käſefladen genannt werden. Es wird der Käſe aus dem Beutel genommen, nachdem alle Wadicke aufs genaueſte ausgedrücket oder gepreſſet worden. Es muß ſodann der Käſe in einer Satte klein gerieben, und zu einem jeden Reibſel ein Ey hinzugeſchlagen werden.

Statt

Statt der unterzumengenden Roſinen werden gebackene Pflaumen genommen. Dieſes geſchieht, wenn brühendes Waſſer auf die Pflaumen gegoſſen, und dieſe davon verwellet und auflaufend gemachet, aufgeſchnitten, von den Steinen entlediget, und in ſechs bis acht Theile zerſchnitten werden.

Die ſo klein geſchnittene Pflaumen kommen nebſt Honig oder Syrup zu dem Quark, und wird ſelbiger vor dem Backofen, wie bey dem Mohnfladen mit dem Mohn geſchieht, auf dem Teige aufgeſtrichen.

Dieſer Teig iſt auch dem Teige des Mohnfladens völlig gleich, und iſt in Anſehung der zu verſpeiſenden **Quarkfladen** alles das zu bemerken, was bey dem Mohnfladen vorhin iſt geſaget worden.

Anmerkung. In den Fladenländern iſt es faſt in den meiſten Dörfern gebräuchlich, daß in Oſtern und Pfingſten auch den Hirten des Dorfes Kuchen gegeben werden. Mehrentheils geſchieht dieſes nur in Oſtern; es wäre denn, daß eine Hausmutter den Hirten in Pfingſten, zur Ermunterung ihrer Treue und Fleißes bey der Heerde, auch freywillig etwas geben wollte. Sodann iſt der den Hirten zu gebende Kuchen: **Mohnfladen, Quarkfladen**, auch wohl **dicker Waizenkuchen**, nach Nr. 13. Ob aber von jeder Art ein halber, oder nur ein viertel Kuchen zu geben ſey, darinn hat man ſich nach dem Herkommen zu richten.

20) Napfkuchen, Aſchkuchen.

Der **Napfkuchen** hat ſeinen Namen vom Napfe oder Aſch, weil er in ſolchem irdenen Gefäße gebacken wird. Es kömmt aber dazu Waizenmehl, Eyer, Milch, Bärme, Butter, große und kleine Roſinen. Wenn der Teig hieraus bereitet worden, ſo wird er in einen Napf oder Aſch gethan, und, nachdem er darinn aufgegangen, in den Ofen geſetzt und darinn gahr gebacken.

1) Der

1) Der Napf oder Aſch muß, ehe der Teig hinein kömmt, mit zerlaſſener Butter auf dem Boden und an den Seiten über und über beſtrichen werden, damit der Teig nicht anbacke. Denn wenn dieſes geſchähe, ſo würde der Kuchen ſich nicht aus dem Gefäße glatt ausnehmen laſſen, ſondern zerriſſen werden. Man findet bey den Töpfern eigene zu dieſen Kuchen verfertigte hohe Näpfe, die inwendig in der Mitte mit einer bis an den Rand des Gefäßes hinauslaufenden Tille verſehen ſind, damit die Hitze des Ofenheerdes durchgehen, und den Kuchen inwendig durchbacken könne. Man kann aber auch eine gemeine irrdene Bratpfanne dazu nehmen, worinn er recht wohl bäcket.

2) Der **Napfkuchen** muß nicht ſogleich, wenn er aus dem Ofen kömmt, aus ſeinem Gefäße ausgeſchüttet, ſondern bis zum Erkalten darinn gelaſſen werden, damit er nicht klitſchicht werde.

3) Dieſer **Napfkuchen** iſt zwar ein bereitſamer Kuchen, er kömmt aber in guten Ländern mehrentheils nur bey Ausrichtungen, als **Hochzeiten** und **Kindtaufen**, auf den Tiſch der Bauern. Wo **Aerndteſchmäuſe** gegeben werden, da iſt er aber auch die **Zierde des Geſindetiſches**.

4) Wenn der **Napfkuchen** in Portionen zertheilet auf den Tiſch des Geſindes kommen ſoll, ſo muß er vorhin, außerhalb des Gefäßes, mit einem langen und ſcharfen Meſſer zerſchnitten werden; damit das Zerbrechen der Portionen ſo viel möglich vermieden werde. Hierauf können ſämmtliche Portionen wieder in den Napf oder Pfanne ordentlich eingeleget, und mit dem Gefäße aufgetragen werden, damit der Kuchen in ſeiner völligen Form beſſer in die Augen fallend den Tiſch zieren möge.

Anmerkung. Da die meiſten Kuchen auf dem Lande in den Backöfen, zugleich mit dem Brodte, gebacken

backen werden; die Kuchen aber eher, als das Brod gahr ſind: ſo müſſen ſie auch eher als das Brod ausgezogen werden, damit ſie nicht verbrennen. Unter den Kuchen ſelbſt iſt wieder ein Unterſchied. Die ſehr dünnen, als die Aufläufer ꝛc. müſſen eher, als alle andere, aus dem Ofen genommen werden. Die dicken Kuchen erfordern hingegen mehr Zeit zum Gahrbacken in dem Ofen. Bey dem Backen der Oſter- oder Pfingſtfladen muß ſich die Hausmutter gar nicht von dem Backofen entfernen, um theils Kuchen herauszuziehen, theils ſofort wieder andere zum Backen einſchieben zu laſſen.

Achtes Kapitel.

Zubrod, Zukoſt.

Unter dem Zubrodte bey der Geſindeſpeiſung verſteht man alles dasjenige, was an Butter, Schmalz, Oel, Käſe, und was dem ſonſt gleich zu achten iſt, gegeben wird; um es, nach der Suppe, Vorkoſt, und Fleiſchſpeiſen, mit dem Brodte zu eſſen.

Dieſes in der ländlichen Geſindeküche ſo genannte Zubrod aber wird ſehr verſchiedentlich, ſowohl den täglichen Mahlzeiten, als auch den Tagen ſelbſt nach, gereichet. So iſt auch darinn ein großer Unterſchied in Anſehung der Länder und Gegenden ſelbſt. Anders wird Zubrod in armen und geringen Ländern, anders in mittelmäßigen, und noch anders in guten Ländern gereichet. Es ſind auch in Deutſchland ſo arme Gegenden, in denen das Geſinde die Woche kaum einmal oder gar nicht Butter zu ſehen bekömmt. Es muß daher, wie bey allen übrigen Speiſungsarten, alſo auch

bey dem Zubrodte, auf das Herkommen oder Gewohnheit geſehen werden. Die Bereitung oder Verfertigung des Zubrodtes wird im zweyten Bande der Hausmutter gezeiget werden. Hier aber ſoll nur die beſondere Verſpeiſungsart deſſelben gewieſen werden.

1) Butter.

Es wird die Butter fürs Geſinde mehrentheils ſehr geſalzen, weil beſonders bey Morgen- und Abendmahlzeiten die meiſte Sättigung vom Butterbrodte herzunehmen iſt, daher die Butter, um zur Sättigung hinreichend zu ſeyn, nicht allzu dicke aufgeſchmieret werden muß. Dieſerwegen nun wird ſie für den Geſindetiſch weit mehr, als für den Herrntiſch, geſalzen. Dünne, auf vielem Brodte aufgeſchmierte, Butter nimmt ſich im Geſchmacke weit weniger aus, wenn ſie gelinde geſalzen iſt, als diejenige, die ſtark geſalzen iſt.

1) Ob man nun gleich nur um der Kürze willen die Speiſungsarten für gute, mittelmäßige und ſchlechte Länder angegeben, aber doch hin und wieder vorhin ſchon angereget hat, daß gleichwohl noch in jeder Art der Länder Abweichungen der Speiſungsart vorkommen müſſen, und auch wirklich obwalten: ſo iſt in Anſehung der Butter das Lokaliſche ebenfalls gar ſehr in Acht zu nehmen.

2) Es ſind daher in guten Ländern Gegenden, in welchen keine einzige Mahlzeit, ohne Butter zum Brodte, beſchloſſen wird.

3) Dagegen ſind auch in guten Ländern Gegenden, wo auch Mahlzeiten ohne Butter, alſo nur allein mit Käſe, vollendet werden. So iſt auch in dem Kapitel von Kuchen gewieſen worden, daß, bey Darreichung einiger Kuchen auf den Tiſch, Butter und Käſe völlig wegfallen.

4) Eben ſo wie in einigen Gegenden alle Tage in der Woche bey den Mittagsmahlzeiten Fleiſch gegeben wird, ſo ſind dagegen mehrere, in welchen nicht alle Tage Fleiſch auf den Tiſch kömmt. Hier wird nun beſonders an ſolchen Tagen, die keine Fleiſchtage ſind, des **Mittags** beſonders **Butter** aufgeſetzet. Dagegen fällt die **Butter** an Fleiſchtagen hier völlig weg, und wird nur allein, zur Beſchließung der Mahlzeit, noch Käſe, als Zubrod, aufgeſetzet.

5) Um ein Ideal zu haben, wie das Zubrod zu geben, kann folgendes dienen, welches auch wirklich eine wahre Norm einiger guter Länder iſt.

Von Marien bis Michael kömmt des **Morgens** nach der Suppe allemal **Butter und Käſe** auf den Tiſch. **Ein Käſe kann etwa alsdenn für ſechs Perſonen genug ſeyn.** Der Käſe iſt nicht alter Käſe; er iſt nur ſolcher, welcher entweder ganz weiß iſt, oder von außen nicht mehr weiß, ſondern ſchimmelicht ausſieht.

Von Michael bis Marien des Morgens keine Butter, ſondern nur allein Käſe. Dieſer letztere kann entweder **trockner** oder **Schmierkäſe** ſeyn, welcher letztere dann aufs Brod zu ſchmieren iſt.

Das ganze Jahr hindurch wird durchgängig **des Abends**, ohne Unterſchied, **Butter und Käſe** gegeben, oder **Butter und Ertüffeln.** Auch ſtatt der Butter Pflaumenmus, auch wohl Leinöl, wo dieſes gewöhnlich iſt.

Des Mittags Butter, Schmalz, oder Pflaumenmus. An Fleiſchtagen kann die **Butter** wegfallen, und nur allein, wie ſchon oben erwähnet iſt, alter Käſe gegeben werden. **In dieſem Falle müſſen aber für ſechs Perſonen zween Käſe aufgeſetzet werden.**

In

In der Aerndte für Schnitter müßte die Einrichtung dieſe ſeyn: Des Morgens vor dem Ausgehen ins Feld zum Branntwein Butter und Kuchen, aber kein Käſe. Um ſieben Uhr im Felde, neben der Suppe, Setzeyer, oder Knackwurſt, in beyden Fällen aber dazu Butter, ohne Käſe. Fehlen aber Setzeyer oder Knackwurſt, ſo ſind ſtatt derſelben Butter und alter Käſe.

Bey der Mittagsmahlzeit wird kein Käſe, allezeit aber Butter gegeben.

Zum Veſperbrodte im Felde alter Käſe, nebſt Butter und Bärmkuchen.

Bey der Abendmahlzeit allezeit Butter, aber kein Käſe.

Dieſemnach könnte nach ſolchem Ideale die Hausmutter es immer beurtheilen, wie verändert mit dem Zubrodte zu verfahren, hiebey aber jederzeit das Gewöhnliche ihres Orts in Betracht zu ziehen ſey.

2) Gänſeſchmalz.

Das Gänſeſchmalz iſt eben nicht oft als Zubrod zu geben. Soll es ja geſchehen, ſo muß es nur in Weyhnachten und Neujahr des Morgens, zur Beſchmierung der Stollen oder eines andern Kuchens, ſeyn. Dieſes Schmalz wird wirthſchaftlicher zur Fettung der Rüben- und Kohlgewächſe angewendet, indem, wie bey den Vorkoſten geſaget worden, kein andres Fett, in gleicher Proportion, die Vorkoſten ſo weich und eßbar machen kann.

3) Schweineſchmalz.

Je weniger das Gänſeſchmalz zum Zubrodte zu nehmen iſt, deſto mehr wird das Schweineſchmalz, beſonders in Mittelländern, dazu angewendet, und vertritt

tritt ſodann die Stelle der Butter. In kühlen Kellern und Gewölben kann es lange dauern, doch wird es in der Aerndte den Schnittern eben nicht gegeben; es müßte denn die Viehſeuche das Vieh weggenommen, und die Butter zu knapp gemachet haben.

Man kann aber auch vieles Schweineſchmalz von den Schweinebraten gewinnen, welches auch in guten Ländern ſehr gern gegeſſen, auch in Feſttagen auf Kuchen geſchmieret werden kann; wenn ſie von der Beſchaffenheit ſind, daß etwas aufgeſchmieret werden muß. Es iſt aber in dem Kapitel bey Kuchen ſchon angeführet worden, welche Kuchen des Aufſchmierens der Butter oder des Schmalzes bedürfen.

So kann auch aus dem ausgebratenen Speck, wenn Mayeran in die Pfanne geleget worden, ein gutes Schweineſchmalz erhalten werden, deſſen man ſich gleichfalls, als eines Zubrodtes, zu bedienen hat.

4) Pflaumenmus.

Wenn Obſtgärten vorhanden ſind, ſo hält man hauptſächlich daſelbſt auf Pflaumenbäume mehr, als auf die übrigen Arten der Obſtbäume: denn kein anderes Obſt läßt ſich ſo vielfältig in der Haushaltung nutzen, als die Pflaumen, die entweder gebacken, oder zu Mus verkochet werden. Dieſes Pflaumenmus kann, wenn es recht bereitet und verwahret wird, einige Jahre hindurch dauren. Dieſes Pflaumenmus wird ſtatt der Butter dem Geſinde als Zubrod gereichet, und geſchieht ſolches vornehmlich in guten Ländern des Mittags; da zur Abwechſelung ſodann des Abends Butter gegeben wird. Wenn bey Viehſeuchen die Butter fehlet, ſo muß es freylich auch in ſolchen Ländern des Abends gegeſſen werden; dergleichen auch in Mittelländern meiſtens geſchieht, wo, aus Mange

hin-

hinlänglicher Viehzucht, die Butter immer unter die wenigſten Produkte zu rechnen iſt. Der zweyte Band der Hausmutter aber wird die Verfertigung und Aufbewahrung des Pflaumenmuſes anweiſen.

5) Fliedermus, Hollundermus.

Auch das Fliedermus, deſſen Bereitung ebenfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter beſchrieben werden ſoll, wenn es gut gekochet iſt, kömmt als Zubrod auf den Geſindetiſch; da gemeiniglich zur Herbſtzeit Butter und Käſe an den mehreſten Orten ſehr knapp ſind. Und da der Flieder zum allerſeltenſten umſchlägt, ſo hat man faſt alle Jahre an dieſem Muſe ein Surrogat der Butter. Es wird übrigens dieſes Fliedermus, auch in einigen guten Ländern, wie das Pflaumenmus, des Mittags verſpeiſet.

6) Apfelmus.

In Obſtreichen Gegenden werden auch Aepfel gekochet, und zu einem Muſe bereitet, welches dann auch des Mittags zuweilen in guten Ländern die Stelle der Butter vertreten muß. Man wird die Bereitung dieſes Apfelmuſes gleichfalls in dem zweyten Bande der Hausmutter finden.

7) Rührfladen.

Da ſeit dem Jahre 1740, faſt alle zehen Jahre, die Viehſeuchen dem Landvolke die Butter entzogen, ſo hat die Noth den ſo genannten Rührfladen als ein Zubrod eingeführet und bekannt gemachet. Es iſt aber ſelbiges nichts anders, als eine Art des Rühreyes: da ein Paar Eyer, mit etwas Waizenmehle und Butter, in einer Pfanne über Kohlen, unter beſtändigem Umrühren, gebacken werden. Dieſe ſo gerührten Eyer wer-

den ſtatt der Butter aufs Brod geſchmieret. Man kann auch Peterſilie anſchneiden.

8) Leinöl.

Das Leinöl iſt ein Zubrod des Geſindes in Flachs- oder Leinländern, und wird von dem Geſinde, wenn es deſſen gewohnt iſt, gar gern als Zubrod gegeſſen. Man läßt dieſes Oel, ſo wie es aus der Preſſe kömmt, unverändert; dagegen das Rübſenöl, wenn es als Zubrod gebrauchet werden ſollte, erſt noch geändert, und zu einem beſſern Geſchmacke erhöhet werden muß. Es wird aber das Leinöl **Morgens** und **Abends**, auch, wenn die Butter knapp iſt, des **Mittags** gegeſſen. Es wird ſolches in einem Näpfgen aufgeſetzet, und mit einer Feder aufs Brod geſtrichen.

Wenn eine Hausmutter in Darreichung der Geſindekoſt ſich auf einen gewiſſen Fuß geſetzet hat, ſo hält ſie ihr gewiſſes Maas in Auſſetzung des Oels; denn ſonſt kann gar leicht eine Verthulichkeit dabey einreißen, wenn das Geſinde ſo viel Oel ſich fordern oder nehmen kann, als es nur will. Im letztern Falle pfleget es das Oel als eine Tunke anzuſehen, und äußerſt dünne geſchnittenes Brod hinein zu tunken; welchenfalls es denn, wenn zumal friſches Brod oder Kuchen dazu kömmt, auf eine Verſchwendung hinausläuft.

Es iſt daher eine Maxime der Ordnung, das Oel im beſtimmten Maaße dergeſtalt zu reichen: daß es, falls es zur Sättigung im Zubrodte hinreichen ſoll, mit einer Feder einzig und allein aufgeſtrichen werde.

Anmerkung. Wenn Mus und Oel als Zubrod gegeben werden, ſo geht zur Sättigung des Geſindes mehr Brod darauf, als bey der Butter. Mit dem alten Käſe hat es gleiche Bewandniß. Wenn das Korn daher ſehr theuer iſt, ſo kann man in Darreichung des **Zubrodtes** von dieſer Anmerkung profitiren.

9) Käſe.

9) Käſe.

Wie die Käſe als Zubrod dem Geſinde zu geben ſind, iſt ſchon unter dieſem Kapitel bey der Butter Nr. 1. Erwähnung geſchehen. Hier bemerket man noch, daß die Käſe, ihrer Form nach, verſchieden ſind. Man hat runde, viereckigte, auch einiger Orten ſpitzige Käſe. Man läßt ſie trocken und bis zu verſchiedenen Graden alt werden. Wie die Käſe zu bereiten, und zum Altwerden zu bringen ſind, wird im zweyten Bande der Hausmutter zu finden ſeyn.

Außer den vorgedachtermaßen ſo geformten Käſen kömmt noch bey der Geſindeſpeiſung der Streichkäſe vor, von welchem hier noch beſonders geſagt werden muß. Es iſt aber dieſer Streichkäſe entweder Rührkäſe, oder ſtarker Käſe.

1) Rührkäſe. Wenn die Wadicke von dem Käſe in dem Beutel oder Käſerenne recht abgelaufen, und davon nichts mehr zurück geblieben iſt: ſo wird davon ein Theil mit ſüßer Milch, Salz und Kümmel, auch wohl etwas klein geſtoßenem Engliſchen Gewürze, dergeſtalt zuſammengerühret, daß dieſes Zuſammengerührte bequem aufs Brod geſtrichen, und ſtatt der Butter gegeſſen werden könne. Man nimmt zu dieſem Rührkäſe auch in guten Ländern ſeine Zuflucht, wenn die Butter im Hauſe knapp geworden. Der Käſe aber muß in einer Satte recht klein gerieben werden.

2) Starker Käſe. Der Grund muß mit recht altem Käſe geleget werden. Dieſer wird klein geſchnitten, und mit aufgegoſſenem Biere erweichet und aufgelöſet. Hierauf wird weißer friſcher Käſe aus dem Beutel, oder aus der Käſerenne, genommen, mit dem aufgelöſten alten Käſe wohl unter einander gerühret; worauf die ganze Maſſe, nach einiger Zeit, einen ſehr ſtarken Käſegeſchmack annimmt. Wenn in der Folge der

N 4 meiſte

meiſte Theil auf dieſe Weiſe verſpeiſet worden; ſo kann aufs neue weißer friſcher Käſe, mit Bier umgerühret, den Abgang erſetzen, und mit ſolcher Verfahrungsart immer fortgefahren werden.

Dieſer ſtarke Käſe wird in ſchlechten Ländern, auch wohl in Mittelländern, dem Geſinde, ſtatt der Butter, aufs Brod zu ſtreichen gegeben. In der warmen Jahreszeit aber ſind die Maden von dieſem Streichkäſe nicht wohl abzuhalten, daher ſolche genau abzunehmen ſind.

Anmerkung. Auch dieſe Art des Zubrodtes reizet den Appetit ſehr ſtark; daher zur Sättigung viel Brod mit dem ſtarken Käſe drauf gehen muß.

Neuntes Kapitel.

Diätetiſche Regeln.

1) Geſundes Brod.

Eine durch Religion der Menſchenliebe zugezogene Hausmutter wird bey der Geſindeſpeiſung ſehr großmüthig alle Vortheile verachten, die ſie ſich durch Darreichung einer, dem Geſinde ſchädlichen, Koſt etwa verſchaffen könnte. Geſetzt, ſie hätte die Geſchicklichkeit, das Schädliche oder Ekelhafte einer Speiſe bey Zubereitung derſelben zu verdecken, und dem Auge zu entziehen. Von edlen Geſinnungen eines chriſtlichen Herzens geleitet, wird ſie den Gewinnſt vermaledeyen, welcher etwa einem filzigen Geize, der Ungerechtigkeit, und den Betrügereyen niedriger Seelen, willkommen ſeyn könnte.

Unter

Unter allen Nahrungsmitteln iſt das **Brod** das unentbehrlichſte, tägliche, und allermeiſte. Dieſerwegen muß die Hauptſorge auf geſundes Brod gerichtet ſeyn.

Ungeſundes Brod aber iſt vornehmlich dasjenige, welches nicht wohl ausgebacken, ſondern waſſerſchlifſicht, klitſchicht, und daher dem Magen unverdaulich wird. Es kann aus Verſehen beym Knäten, Auswirken, auch aus nicht recht geſchehener Heizung des Backofens entſtehen: daß das Brod nicht rechter Art iſt. Das gemeine Sprüchwort redet ſodann für die Hausmutter: Brauen und Backen geräth nicht allemal. Aber mit Fleiß und Vorſatz ſchlecht gebackenes Brod zu ſuchen, heißt wider die Geſundheit ſeines Nächſten ſündigen. **Du ſollſt nicht tödten!**

Da der Holzmangel von Jahren zu Jahren mehr zu- als abnehmen muß, ſo wird in manchen Haushaltungen, zur Erſparung des Holzes, der Backofen zu wenig geheizet; daß daher das Brod niemals recht ausbacken kann. Es iſt hier der Ort nicht, zu zeigen, wie bey der faſt jährlichen Steigerung des Holzpreiſes doch die Einrichtung auf dem Lande zu treffen ſey: daß dem ohngeachtet mit Holzerſparniß doch gutes ausgebackenes Brod erlanget werden könne. Man begnüget ſich nur hier allein, zu ſagen, daß man durch Darreichung eines beſtändigen unausgebackenen Brodtes die Geſundheit des Geſindes heimlich untergraben, und den Grund zu allerley kalten und faulen Fiebern legen könne.

Sollte es wohl ein ächter Kunſtgriff einer guten Wirthſchaft heißen, wenn man deshalb dem Geſinde beſtändig unaufgegangenes, rohes und klitſchichtes Brod eſſen läßt; damit es deſto beſſer, wie man meynet, gegenhalte? Richtig und aller Erfahrung gemäß iſt es, daß arbeitſames Geſinde bey weichlicher Koſt

von Kräften kömmt, und ihm daher mehr derbe, als weiche Speiſen gegeben werden müſſen. Allein dieſes Principium iſt nicht ſo weit auszudehnen, daß auch ungeſundes Brod, unter dem Deckmantel einer derben Speiſe, paſſiren könne. Gutes ausgebackenes, aber altes Brod, iſt eine derbe und zugleich geſunde Speiſe. Denn zu oft gegeſſenes friſches Brod, wie ſchon unter den allgemeinen Regeln geſaget worden, kann auch mit der Zeit in eine ungeſunde Speiſe ausarten.

Wo es auf großen Höfen geſetzlich geworden, dem Geſinde täglich einige Pfund Brod, als ein Deputat, zuzuwiegen, da geſchieht es auch zu Zeiten: daß diejenigen, denen die Verfertigung und Austheilung gewogener Brodte von der Herrſchaft befohlen iſt, und zu dem Ende eine gewiſſe Anzahl von Wiſpeln oder Scheffeln Korn erhalten, betrüglich gegen die Herrſchaft und das Geſinde zugleich handeln; und ſolches Brod, damit es deſto mehr ins Gewicht falle, nicht recht ausbacken laſſen. Das Geſinde iſt gemeiniglich mit dergleichen Brodte, da es ihm beſſer, als das gehörig ausgebackene und trocken gewordene Brod ſchmecket, nicht unzufrieden; es muß es aber doch zu ſeiner Zeit mit der Geſundheit büßen; weshalb edelmüthige Herrſchaften gegen den Betrug wachſam ſeyn ſollen.

Es finden ſich in ſolchen Gegenden, wo das Holz eben nicht theuer iſt, und wo es der geringe Landmann auf ſeinen Aeckern, oder eigenthümlichen Holzplätzen, umſonſt haben kann, gleichwohl Bauren, die bloß deshalb ihr Brod zu frühzeitig aus dem Ofen ziehen, oder nicht genug heizen, damit es ſich deſto länger, mehr friſch als trocken, zum Eſſen halten möge. Allein ich habe auch immer bemerket, daß dergleichen Bauerhäuſer Jahr für Jahr, an kalten oder faulen Fiebern, Kranke haben; auch die Geſunden die tägliche Speiſung des unausgebackenen Brodtes, mit einer ſehr blaſ-

ſen

ſen Geſichtsfarbe, verrathen. Weniger arbeitſame Leute ſollten wohl in kurzer Zeit, wenn ſie Brod von ſolcher Beſchaffenheit in gleicher Menge eſſen müßten, ihr Leben gar verlieren. So viel aber iſt gewiß, daß die bey und nach ſolcher Koſt einreißenden Fieber deſto hartnäckiger ſind, und ſehr langwierige und zuweilen, durch Arzneyen ganz unbezwingliche, Krankenlager veranlaſſen. Kommen nun gar epidemiſche Krankheiten dazu, ſo weis der Arzt vielmals nicht, wo er das Uebel in ſeiner Quelle aufſuchen ſoll.

In theuren Jahren, wie dieſes vornehmlich in den Jahren 1771 und 1772 geſchah, brachte die Noth das Landvolk dahin, unter das Brod gar mancherley ungewöhnliche Zuthaten zu backen. Hieraus entſtanden epidemiſche faule Fieber, die ſo vielen Tauſenden das Leben koſteten. Der Hunger war es alſo gar noch nicht, der damals Menſchen tödtete; es war meiſtens allein das ſchlechte Brod, welches man mit allerley fremden Zuſätzen vermehren wollte.

Unter ſolchen Zuſätzen des Roggenmehles ſind Ertüffeln das hauptſächlichſte. Allein aus guten Gründen iſt dieſes Verfahren immer zu widerrathen. Denn außerdem, daß der Zuſatz der Ertüffeln, wenn deren zu viel genommen werden, den Teig an dem guten Aufgehen verhindern können: ſo haben die Ertüffeln zuweilen, wie deſſen in der Folge gedacht werden ſoll, etwas ungeſundes an ſich. Täglich aber ſodann ungeſunde Koſt eſſen zu müſſen, hat mehr zu ſagen, als ſolche die Woche hindurch nur einigemal zu genießen. Und was ſoll, wenn die Ertüffeln auch gar nichts verdächtiges enthalten, für eine große Sparſamkeit aus Ertüffelbrod herauskommen? Das Landvolk ſoll doch warme Speiſen eſſen; man gebe ihm die Ertüffeln als Vorkoſt auf den Tiſch, und laſſe ihm ſein Brod dazu eſſen, ſo kömmt man

man eben ſo weit. Wenn theure Jahre ſind, ſo ſhebet der Kornpreis alle übrige Feld- und Gartengewächſe mit in die Höhe, und das betrifft vornehmlich die Ertüffeln, die in wohlfeilen Jahren nicht theuer, in theuren Jahren aber nicht wohlfeil ſind.

In den vorgedachten theuren Jahren blieb man bey Ertüffeln, Kürbiſſen und Obſte nicht allein ſtehen, um dem Brodte Zuſätze zu verſchaffen; ſondern man griff zu Rüben, Kohlgewächſen und Pflanzen, die unſerm Landvolke aber am wenigſten gedeihlich waren, wie es vorgedachtermaßen der ſo traurige Ausgang beſtätigte. Denn obſchon dergleichen Brod in einigen armen Nordiſchen Gegenden, aus Mangel des Korns, gegeſſen werden muß: ſo kann ſolches allein von dem Clima, Erziehung, und der Gewohnheit, den armen Nordländern unſchädlich bleiben. Unſer Landvolk aber iſt dazu nicht gewöhnet, und leidet allemal, wenn die höchſte Noth dergleichen falſches Brod zu bereiten und zu eſſen befiehlt. Auch nothreifer, oder zu unreif abgemäheter, Roggen hat zu Zeiten ungeſundes Brod ausgegeben.

In theuren Jahren, wenn ein Roggenmangel eingefallen iſt, muß man Gerſte oder wohl gar Haber einmahlen, und damit das Roggenmehl vermengen. In Anſehung des Gerſtenmehls iſt man in den Haushaltungen noch nicht einig: ob bloßes Roggenbrod, oder Brod aus Roggen und Gerſte zugleich, mehr ſättige, oder nicht? Wenn des Gerſtenmehles nicht zu viel unter dem Roggenmehle genommen wird, etwa höchſtens nur zum dritten Theile, ſo mag es wohl keinen merklichen Unterſchied machen. Daß Brod von ſo gemiſchtem Mehle mehr draufgeht, dieſes ſcheint faſt meiſtens von der Theurung herzurühren. Denn außer der Theurung des Getraides mahlet man nicht ſonderlich Gerſte unter dem Roggen. Wie es aber mit allen

theuren

theuren Speiſen überhaupt iſt, ſo geht es mit dem Brodte gleichfalls, wenn es theurer als ſonſt iſt. Man hat in theuren Jahren eine beſſere und höhere Idee davon. Mit und bey derſelben findet ſich die Eßluſt dann immer mehr gereizet. So viel aber iſt auch richtig, daß das Gerſtenmehl die Brodte ſüß ſchmeckender, und eben daher auch begehrlicher machen kann. Für die Geſundheit der Menſchen aber iſt nichts nachtheiliges im Gerſten- oder Haberbrodte zu finden.

Nur dieſes iſt der Fall, daß ſehr ungeſundes Brod von Gerſten- oder Habermehl gemachet wird, wenn **Dolch**, oder Lolch, wie mans nennt, darunter gefunden wird. Das geringſte Uebel, welches daraus entſteht, iſt noch: wenn das Brod die Menſchen ſchwindlicht oder dämiſch im Kopfe machet. Iſt aber zu viel Dolch unter der Gerſte oder dem Haber geweſen, ſo entſteht noch größeres Uebel daraus. Man kann Gänſe und größere Thiere damit zu Tode füttern, warum nicht auch Menſchen?

Dieſer **Dolch** iſt in manchen Jahren unter dem Sommergetraide häufiger, als in andern zu finden. So ſind auch einige Felder mehr als andere damit verunreiniget. Findet man daher dieſen ſchädlichen Dolch unter der Gerſte oder dem Haber, ſo muß er aufs fleißigſte ausgeſiebet werden. Und wer es noch nicht bemerket hat, wie ſehr der **Dolch** dem thieriſchen Körper ſchädlich ſey, der laſſe nur einer Gans, zum Verſuche, den ausgeſiebten Dolch mit Haber freſſen, ſo wird er ſofort ſehen, was er noch nicht geſehen hat.

Die Anweiſung aber, wie gutes und geſundes Brod zu backen ſey, wird nebſt allen dabey vorkommenden Behandlungsarten in dem **zweyten Bande der Hausmutter** gezeiget werden.

2) Kohl- und Wurzelgewächſe ſind in manchen Jahren weniger geſund.

Der grüne Kohl iſt unſtreitig eine der allergeſündeſten Landkoſten, und wird auch von dem Landvolke ſehr gern gegeſſen. Zur Winterszeit iſt die Geſundheit dieſes Kohls niemals zu bezweifeln. Im Sommer aber kann zu Zeiten eine Ausnahme ſtatt finden. Und dieſe iſt: wenn die Blätter mit einer Glaſur vom Honigthaue überzogen ſind. Sonderlich begegnet dieſes dem Kohl, wenn er, wie gemeiniglich, unter Obſtbäumen erbauet wird.

Gleichwie um der Reinlichkeit willen zu jeder Zeit der grüne Kohl wohl mit Waſſer abgewaſchen werden muß: ſo iſt alsdann dieſe ordinaire Verfahrungsart mit dem vom Honigthaue überfirnißten Kohle nicht hinreichend, ihm das Schädliche zu benehmen. Soll er dieſes ablegen, ſo muß er an die zwölf Stunden vor dem Gebrauche in Waſſer geleget, und der Firniß der Blätter hiemit zum Auflöſen gebracht werden. Zu dem Ende muß auch das Waſſer einigemal abgegoſſen, und der Kohl völlig von ſeinem Unrathe befreyet werden. Sollte das Waſſer, wenn es zu hart oder zu kalt iſt, die Glaſur nicht hinlänglich auflöſen wollen, ſo muß man laulichtes dazu nehmen.

Iſt der grüne Kohl von denen auf den Honigthau folgenden Blattläuſen ſchon ausgeſogen, und die Kohlblätter davon ſchon ſchwarz geworden: ſo muß er zur Menſchenſpeiſe gar nicht mehr genommen, ſondern abgeblattet, und den Schweinen vorgeworfen werden. Man muß es erwarten, bis die Kohlſtrünke wiederum neue völlig geſunde Blätter ausgetrieben, und der Küche zum Kochen dargereichet haben.

Wenn die Blätter der Gurkenranken vom Mehlthaue verdorben, und mit weißem Puder beleget worden,

den, ſo gewinnen die Gurken einen verdorbenen bittern Geſchmack, und ſind in dieſem Zuſtande lieber den Schweinen, als Menſchen, zu gönnen. Der Eſſig, mit welchem die Gurken bereitet und gegeſſen werden, kann ihre Verdorbenheit niemals recht corrigiren.

Die Ertüffeln ſind in manchen Jahren ungedeihlicher, als insgemein geglaubet wird. Wenn Ertüffeln auf niedrigen ſumpfichten Plätzen erbauet werden, ſo ſollte ihr ſchlechterer Geſchmack ſchon kein gutes Vorurtheil veranlaſſen. Aber auch regnichte Sommermonate, die an nicht ſehr niedrig liegenden Plätzen doch alsdenn den Grund mit einer für dieſe Frucht zu vielen Näſſe erfüllen, machen die Ertüffeln ungeſund; da ſie in andern weniger naſſen Jahren, auf nämlichem Grund und Boden erbauet, ganz geſund und wohlſchmeckend ſeyn können.

Auch in ſolchen Jahren, die faſt gar nicht unter die naſſen zu rechnen ſind, denen es aber an genugſamer Wärme und Sonnenſchein fehlet, muß man die Ertüffeln vieler Gegenden nicht außer Verdacht halten. Dergleichen war der verwichene Sommer vom Jahre 1777. Er fiel von ſo geringer Wärme aus, daß man nur wenige Tage für recht warme und ſonnenreiche Tage nehmen konnte. Die Herbſtmonate waren die beſten. Die Folge der zu wenigen Wärme für die Ertüffeln war, wie ſchon vordem bemerket worden, dieſe: daß ſie an vielen Orten ungeſund, auch inwendig ſchwarz oder gelbfleckigt und, wie man es nennt, eiſermadigt ausfielen. Sie erregten in den Dörfern, wo ſie ſehr häufig gegeſſen werden, die Ruhr. Da ich auf dieſen Vorfall ſehr aufmerkſam geweſen bin, ſo muß ich deſſen umſtändlicher gedenken.

Man mußte annehmen, daß hieſigen Orts die Ertüffeln, wenigſtens zum vierten Theil gerechnet, inwendig ſchwarz oder röthlich geſtreift, oder auch punktiret

tiret waren. Im Anfange des Septembers fieng man an, dieſe Lieblingskoſt des gemeinen Mannes auszunehmen und zu ſpeiſen. Sie waren hier beſſer, als an den meiſten andern Orten, der Menge nach, gerathen; daher ihrer um deſto weniger geſchonet ward. Man ſah große Vorräthe vor ſich, weshalb man, wie andrer Orten, eben um der Zukunft willen, ihrer gar nicht ſchonen durfte. Sie wurden alſo alle Tage in vielen Häuſern Morgens, Mittags und Abends dergeſtalt gegeſſen: daß ſie, blos in der Schale gekochet, zum Schluß der Mahlzeit auf den Tiſch kamen. Wo nun dieſes geſchah, da fand ſich in den Häuſern die Ruhr ein. Sie ward herrſchend, vom September bis in die Mitte des Novembers. Ich muß glauben, man werde die beym Abſchälen und Voneinanderſchneiden inwendig eiſermadigt gefundene Ertüffeln nicht gegeſſen, ſondern bey Seite geleget haben. Wenigſtens hat man ſie ſo weit abgeſchnitten, als die Flecken und Striemen gegangen, den übrigen Theil der Ertüffeln aber zum Speiſen verwandt. Die inwendig völlig weiß und rein gefundenen Ertüffeln aber ſind doch auch gleichſam halb vergiftet mit anzuſehen geweſen, indem ſie vom Kochen unter den völlig ungeſunden Ertüffeln, mittelſt des Waſſers, doch auch etwas Schädliches müſſen angezogen haben.

Die Ruhr pfleget in andern Jahren, bey aller übrigen geſunden Koſt, wohl alsdenn unter dem Landvolke auszubrechen, wenn die Tage heiß ſind, und zu kühle Nächte darauf folgen; indem der Uebergang von Erhitzung und Schweiß zur ſchnellen Abkühlung und Verkältung, den menſchlichen Körper zu Ruhren geneigt machen kann. Dergleichen Abwechſelung der Temperatur war im gedachten Sommer eben nicht, weil die meiſten Tage mehr kühl als warm ausfielen. Man mußte alſo die Schuld der Krankheit einzig und allein

allein bey den Ertüffeln ſuchen, weil ſie nur in ſolchen Häuſern anzutreffen war, in welchen obbeſchriebenermaßen die Ertüffeln täglich dreymal, als Zubrod, gegeſſen wurden.

In den Häuſern, wo man ſo frühzeitig nicht anfieng, die Ertüffeln als Zubrod zu eſſen, entſtand gar keine Krankheit. Man aß ſie zwar, aber als Suppe und Vorkoſt, und letztere mit Brühe auf mancherley Art zubereitet. Und dieſes geſchah faſt nur des Mitags, aber doch auch wohl an die drey- bis viermal in der Woche. Da nun aber eine verdächtige Speiſe in dieſen Häuſern nicht die alltägliche und die meiſte war, von welcher die Hauptſättigung hergenommen ward: ſo veroffenbarte ſich hieraus doch ſehr merklich, daß die alltäglich, und nur als eine einfache Speiſe, genoſſenen Ertüffeln, die Ruhr hervorgebracht hatten.

Man muß daher die Ertüffeln in manchen Jahren, wenn ſie zumal zur täglichen Koſt verbrauchet werden, als gar keine geſunde Speiſe anſehen. Dergleichen ſind nun die zu wenig warmen ſowohl, als die zu naſſen Jahre. Auch die auf allzu niedrigen und auch in trocknen Jahren annoch naſſen Plätzen erbauete Ertüffeln können nicht außer Verdacht ſeyn.

Geſunde Ertüffeln ſind daher nur diejenigen, die in naſſen Jahren auf hohen Plätzen erbauet worden, keine Flecke oder Striemen von unterſchiedener Farbe enthalten, und einen feinen reinen, faſt den Nüſſen gleichen, Geſchmack haben; als woran ſie am richtigſten zu erkennen und zu beurtheilen ſind.

Findet ſich nun aber ein und anderes Kennzeichen der Ungeſundheit dieſer Frucht, ſo muß die Hausmutter die Ertüffeln, als Zubrod, nicht täglich aufſetzen; zur Sättigung aber zwar zu Zeiten deſto mehr kochen, damit

damit die beym Aufſchneiden innerlich fehlerhaft befundenen Ertüffeln ganz und gar bey Seite geleget, und zur Viehfütterung verwendet werden. Wenn aber welche, die verdächtig ſeyn können, in der Küche zu Suppen oder Vorkoſt mit Brühen und Fleiſche gekochet werden: ſo ſind die roh aufgeſchnittene Ertüffeln am beſten zu erkennen und wegzuwerfen. Ueberhaupt aber iſt alsdann dieſe Frucht nicht allzu oft in der Woche zu geben, vielmehr in Kellern, Gewölben oder Sandgruben, zum künftigen, mehr hinausgeſetzten Gebrauche, bis in die ſpäteren Jahreszeiten aufzuheben.

Endlich müßte aber, außer dem Geſagten, von den Ertüffeln auch dieſes noch bemerket werden: daß ſelbige, wenn ſie nicht von der frühzeitigen Art ſind, die insgemein Jacobiertüffeln heißen, weil ſie um Jacobi ſchon ihre ganze Größe erreichet haben, auch nicht vor der Zeit aus der Erde genommen, und zu jung verſpeiſet werden. Denn man hat vielmals an ſolchen zu früh aufgenommenen Ertüffeln verſpüret, daß ſie der menſchlichen Geſundheit nachtheilig ſind. Aber zu unterſuchen, wie unreife Ertüffeln nicht die beſte Wirkung auf den menſchlichen Körper haben können: ſolches wäre zu ſehr außer dem Plane dieſes Werkes. Man begnüget ſich allein, den Schaden anzuzeigen, welchen vieljährige Erfahrungen hin und wieder zu Tage geleget haben.

Nachdem ich hier und S. 207 f. das ökonomiſche Publikum auf den Genuß der Ertüffeln aufmerkſam gemachet, haben ſich einige berühmte Männer dieſer Frucht angenommen, und ihr das Wort reden wollen. Es hat aber auf der andern Seite auch nicht an ſolchen gefehlet, die überhaupt noch weiter gehen, und die Ertüffeln für keine ſo geſunde Speiſe, als ſie vielen bedünket, anſehen. So ſagt z. B. Hr. D. Thilenius in ſeinen zu Frankf. am Mayn 1789 herausgekommenen

Me-

Mediciniſchen und Chirurgiſchen Anmerkungen, daß die Ertüffeln keinen geringen Antheil an den in ſeiner Gegend vorgekommenen Krankheiten bisher gehabt. Er hält nur die härtere Gattung davon, mäßig gebrauchet, für geſund, den übermäßigen Gebrauch derſelben aber in trockner Geſtalt mit Salz genoſſen, für ſchädlich, und Schleim und Verſtopfungen erregend. — Ich kann hier noch hinzu ſetzen, daß manche Gärtner, Büdner oder Hausleute, die nur eine oder zwo Kühe halten, ſolchen tödtliche Verſtopfungen zugezogen, nachdem ſie ſolche allein mit Tränken von gekochten Ertüffeln haben erhalten wollen.

3) Geſundes Fleiſch.

Dasjenige Fleiſch, welches von kranken Thieren genommen wird, kann nicht geſund genannt werden. Der den meiſten Menſchen vor ſolchem Fleiſche natürliche Ekel kann aber vielmals durch den ſchändlichen Geiz ſo ſehr verdränget werden, daß man kranke Thiere wenigſtens zur Geſindeſpeiſung nicht gern ungenützet laſſen will. Das häßliche Verfahren, Fleiſch von kranken Thieren Menſchen zu verſpeiſen, kann freylich wohl mehr lüderlichen Gahrküchen, als Hausmüttern zu Schulden kommen; indem dieſe letztere doch wohl nicht ſo geradezu den Vorſatz haben können, ihr Geſinde krank zu machen, und ſich ſelbſt dadurch ihrer Arbeit und Dienſte zu berauben. Eine ſolche arge Hausmutter wäre eine wahrhafte Unholde dem Menſchengeſchlechte. Für ſolche findet hier keine Belehrung ſtatt. Es können aber weniger arge Hausmütter ſeyn, die dem kranken Fleiſche durch die Kochart, oder Zubereitung in der Küche, die Schädlichkeit zu benehmen vermeynen, und dieſe ſollen hier eigentlich vor einen ſo groben Wirthſchaftsfehler gewarnet werden. Einige

ge aus der Geſchichte beygebrachte Beyſpiele werden lehren, daß die mit Krankheitsmaterie angefüllten Thiere, wenn ſie verſpeiſet werden, abſcheulichen Schaden anrichten, und durch Kochen und Einpökeln gar nichts an der Schädlichkeit verlieren.

D. Amman meldet, daß im Jahre 1677 zwölf Studenten des Convictorium zu Leipzig geſtorben. Der Speiſewirth hatte, außer andern ungeſunden Speiſen, inficirte magere Kühe den jungen Leuten eſſen laſſen. Die Eingeweide dieſer mit der Seuche behaftet geweſenen Kühe waren mit vielen Blaſen, Finnen und Eiterbeulen beſetzet. Aeußerlich aber war dem Fleiſche nichts anzuſehen geweſen.

Timäus von Güldenklee erzählet folgende Geſchichte. Eine Kuh ward von einem tollen Hunde gebiſſen. Der Bauer, dem ſie gehörte, ſeine Frau, ſeine fünf Kinder, die Magd und die Nachbarin mit vier Kindern, aßen täglich von der Milch dieſer Kuh. Alle mit einander bekamen nach und nach die Wuth. Der Bauer und ſein jüngſtes Kind wurden am Leben erhalten; die andern alle mußten elendiglich ſterben.

Im 84ſten Stück der Gazette litteraire de Berlin, vom Jahre 1765, findet ſich ein ausführlicher Bericht, wie ſechs Perſonen an einer Krankheit gelegen, die mit völligen Zufällen eines genoſſenen Gifts begleitet geweſen; weil ſie von dem Fleiſche eines krank geweſenen Thieres gegeſſen hatten, und deshalb kaum wiederum haben geheilet werden können.

D. Lange erzählet dieſe ſchauderichte Begebenheit. Ein Fuhrmann im Braunſchweigiſchen kaufte einen vortrefflichen Ochſen für ein geringes Geld, da er ſchon die erſten Spuren einer Seuche an ſich hatte. Nachdem er ihn geſchlachtet und eingepökelt hatte, ſo fieng das Pökelfleiſch an, aus dem Faſſe heraus zu gähren. Er kochte aber doch von dieſem Fleiſche, und

bekam

bekam drey Tage darauf eine Krankheit, die der Peſt faſt gleich kam. Es war ein bösartiges Fieber, mit kleinen blauen Beulen über die ganze Fläche des Körpers verbunden. Aller angewandten Mühe des Arztes ungeachtet, ſtarben innerhalb funfzehen Tagen noch fünf Menſchen aus dieſem Hauſe, weil ſie von eben dem Fleiſche gegeſſen hatten, an der nämlichen Krankheit.

Dieſe warnenden Exempel ſollen vornehmlich dazu dienen: daß man ſich zur Zeit der Viehſeuchen des Einſchlachtens enthalte, und ſich und ſein Geſinde nicht in Gefahr ſetze. Das allererſte, wenn an einem Orte die Viehſeuche ausbricht, iſt gemeiniglich dieſes: daß man zum Abſchlachten der Thiere ſchreitet, bevor die Krankheit ſelbſt dieſelbigen ergreift. Allein woher kann man denn beurtheilen, wenn ſchon ſeuchendes Vieh in der Heerde ſich befindet, ob das zu ſchlachtende Rind von Contagion noch nichts in den Säften und Fleiſche enthalte? Es kann nur erſt ein heimlich innerlich ſchleichendes Gift ſeyn, welches binnen wenigen Tagen ausbrechen und ſichtbar werden ſollte.

In dem erſten Jahre meiner Wirthſchaft, A. 1750 im November, brach bey mir die erſte Viehſeuche allhier aus. Das Rindvieh, und die Ochſen hauptſächlich, hatten den Sommer hindurch gute Weide gehabt, und waren mehr fett als mager. Einer der hieſigen Wirthe, der nicht zum gemeinen Manne gehörte, rieth mir: geſchwinde den beſten Ochſen zu ſchlachten, ehe die Seuche den Ochſenſtall ergriffe, die bereits in dem Kuhſtalle Spuren ihres Daſeyns äußerte. Ich erwiederte, daß nun doch auch eheſtes Tages die Reihe an die Ochſen kommen würde, daher der Vorſchlag gar nicht mehr ins Werk zu richten ſey. Er aber, mein Freund, hatte den Sommer hindurch einen ſechsjährigen Ochſen frey gehen laſſen, damit er ihn hernach im ſpäten Herbſte den Schlächtern verkaufen könnte.

Da nun das Dorf geſperret, ſein Hof aber noch ganz frey von der Seuche war: ſo entſchloß er ſich, den Ochſen für ſeine nicht große Haushaltung zu ſchlachten, mir aber davon die Hälfte anzubieten. Ich bedankte mich aber dafür, und ſagte: wenn gleich alles Vieh ſeines Hofes geſund ſey, ſo hätte ich einen unwiderſtehlichen Ekel an allem Rindfleiſche des Orts; und ein zwar an ſich noch geſundes, aber mit Ekel gegeſſenes Fleiſch ſey doch dem Magen eine Art von Gift, und könne wenigſtens Fieber erregen. Ich hielte, wenn alle andre Speiſe fehlte, trockenes Brod allenfalls für meine beſte Nahrung. Mein Freund ſchlachtete ſeinen fetten Ochſen, und vier Tage darauf kam die Seuche unter die übrigen Thiere ſeines Hofes. Die Vorwendung meines Ekels aber hatte ihm ebenfalls Ekel erwecket, weshalb er von dem Ochſen kein friſches Fleiſch kochen laſſen. Er ließ es einpökeln, der Meynung: daß das Pökelfleiſch ſeinem Appetite dereinſt weniger, als das friſche Fleich, entgegen ſeyn würde. Während dieſes Aufſchubs aber, von dem eingepökelten Fleiſche zu eſſen, ereignete ſich eben das, was nach D. Langens Erzählung mit dem Fleiſche des Braunſchweigiſchen Fuhrmanns geſchehen war. Nämlich das Pökelfleiſch fieng an aus dem Faſſe in die Höhe zu gähren, und einen unangenehmen Geruch auszuduften; ungeachtet weder Salz beym Einpökeln war geſparet, noch auch das Faß mit dem Fleiſche in einen warmen Keller, ſondern vielmehr in eine recht kalte Kammer, hingeſetzet worden. Mein Freund mußte in aller Stille ſein Fleiſch in die Erde eingraben und verſcharren laſſen.

Wenn der Ekel es der Hausmutter nicht unterſaget, die Kühe eines mit der Seuche behafteten Stalles melken zu laſſen; und ſie hat die Abſicht, die von der Milch erlangte Butter und Käſe zu ſeiner Zeit zu

ver-

verkaufen, und zwar an fremde unbekannte Menſchen: ſo iſt dies eine der unredlichſten Handlungen, die ſie, der Menſchenliebe zuwider, nur unternehmen kann. Dergleichen Milch gehöret allenfalls nur den Schweinen, oder die davon zu gewinnende Sahne und Butter muß aufbewahret, und unter den Theer vermenget werden, um daraus ein gutes Wagenſchmier zu bereiten; wenn man die ſeuchenden Kühe, damit ſie nicht auftrocknen, zwar melken, aber die Milch eben nicht in den Miſt gießen will. Iſt aber die Seuche bey den Kühen ſchon in der völligſten Herrſchaft, und die Milch iſt ihnen noch nicht vergangen, ſo wird man ſolche lieber in den Miſt melken, als den Schweinen geben wollen, um auch dieſe nicht in Gefahr der Erkrankung zu ſetzen.

D. **Buchans** Betrachtungen über das Fleiſch kranker Thiere ſind hier vollkommen an ihrem Orte. Er ſaget: „Das Verbot bey den Juden, keine Creatur zu eſſen, die eines natürlichen Todes geſtorben war, ſcheint einen genauen Bezug auf die Geſundheit zu haben, und ſollte von den Chriſten ſo gut, als von den Juden, beobachtet werden. Die Thiere ſterben niemals von freyen Stücken, ohne eine vorhergegangene Krankheit. Wie aber ein krankes Vieh eine geſunde Speiſe abgeben könne, das läßt ſich nicht begreifen. Selbſt diejenigen, die durch einen Zufall um das Leben kommen, müſſen ſchädlich ſeyn; denn ihr Blut iſt mit dem Fleiſche vermiſcht, und geht gar bald in Fäulniß über.“ — „Die Thiere werden oftmals dadurch zu einer ungeſunden Speiſe gemachet, daß ſie zu ſehr erhitzet werden. Die außerordentliche Hitze erreget ein Fieber, ſchärfet die thieriſchen Salze, und vermiſchet das Blut dermaßen genau mit dem Fleiſche, daß es nicht wieder getrennt werden kann. Aus dieſer Urſache ſollten die Fleiſcher ſtrenge beſtrafet werden,

wenn ſie ihr Vieh übertreiben. Denn kein Menſch wird das Fleiſch eines Thieres genießen wollen, das an einem ſtarken Fieber geſtorben iſt. Gleichwohl iſt dieſes der Fall mit allem übertriebenen Vieh, bey welchem das Fieber oftmals bis zu einem Grad der Raſerey erhöhet wird.“ Man denke hiebey an das Wildprät von der Parforcejagd, ingleichen an die Puterhähne, welche man vor dem Abſchlachten für die herrſchaftliche Küche einige Viertelſtunden mit Hunden auf dem Hofe umherjagt, und ſie abängſtiget, der Meynung: ſie ſollen durch das unmittelbar hernach unternommene Schlachten eine Art des Wildprätgeſchmacks annehmen. Das unbarmherzige Schleppen und Abjagen der Kälber auf Pferden, durch die Schlächter, ward vor einigen Jahren bereits, im Hannöverſchen, durch ein obrigkeitliches Verbot unterſaget.

So ungeſund nun krankes Fleiſch zur Speiſe ſeyn muß, ſo iſt von **kranken Fiſchen** ein gleiches Urtheil zu fällen. Auch hiervon einige Exempel aus der Geſchichte.

Tiſſot ſchreibt, daß acht Perſonen von einem verdorbenen Fiſch gegeſſen, und darauf ſofort von einem bösartigen Fieber angegriffen worden. Fünfe derſelben haben, aller Bemühung der geſchickteſten Aerzte ungeachtet, daran ſterben müſſen.

Ueber den Ausſatz der **Norweger**, von dem häufigen Genuſſe ausſätziger Fiſche, ſind Anmerkungen in dem **zwanzigſten Bande der Abhandlungen der Königl. Schwediſchen Akademie**, welche den Ausſatz der Norweger als den ſcheußlichſten, mit Beulen und Ritzen und Geſchwüren verſehenen Ausſatz beſchreiben, womit mancher ſich zwölf bis vierzehen Jahre plagen muß. Die Fiſche, die dem Ausſatz am meiſten unterworfen ſind, und ſolchen den Menſchen mitthei-

mittheilen, ſind die Lachsforellen und Goldfiſche. Dieſe Fiſche ſind alsdann mehr als natürlich fleckigt, haben Knoten in den Eingeweiden, auch an der Bruſt; und dieſe Knoten ſind gemeiniglich voll Würmer. Das Fleiſch derſelben wird ſchuppicht und bleich, und das Blut ſo dick, daß es nicht fließen will.

In einem mir benachbarten Dorfe iſt eine wilde Fiſcherey, wo die Dorfleute die Freyheit haben, zu fiſchen. Eine große Menge von Hechten war daſelbſt vor einigen Jahren in die Tümpel der Moräſte und Brücher gezogen, wohin ſie das von der Dürre abnehmende Waſſer hingeleitet, aber nach und nach auch ſehr abgemattet hatte. Hier konnte man ſie leicht und im Ueberfluſſe fangen. Die Dorfleute aber wurden von den durch die Sonnenhitze und verunreinigtem Waſſer in den Moräſten abgematteten Hechten gar ſehr mit bösartigen Fiebern befallen, daß ſie keiner mehr fangen, noch weniger mehr eſſen wollte.

Wenn der Stint oder Stinz bey ſchon warmer Witterung viele Tage außer dem Waſſer todt auf die Dörfer umher getragen oder gefahren wird, ſo bringt es der ſehr ſtrenge Geſtank dieſes Fiſches ſchon mit ſich, daß er alsdann für völlig ungeſund, und zur Speiſe verwerflich, zu achten ſey.

Eben ſo iſt es mit allen Fiſchen, die in warmen Tagen, außer dem Waſſer, lange todt geweſen ſind. Die Oerter, welche von Flüſſen und Seen etwas entlegen ſind, und denen gemeiniglich die außer dem Waſſer geſtorbenen Fiſche zugeführet werden, haben ſich am meiſten, in Anſehung todter Fiſche, vorzuſehen. Denn wenn ſie bald nach dem Sterben außerhalb des Waſſers gegeſſen werden, ſo kann das Eſſen derſelben unſchädlich ſeyn. Je härter ihr Fleiſch beym Kochen ausfällt, deſto beſſer iſt es. Je weicher aber das Fleiſch ſchmecket, deſto mehr nähert es ſich ſchon

der Schädlichkeit. Wenn aber dergleichen Fiſche ſchon ſtinkend ſind, ſo müſſen ſie völlig als eine peſtilenzialiſche Speiſe angeſehen und weggeworfen werden.

In Anſehung der Krebſe hat man ſich noch mehr, bey ihrer Bereitung zur Speiſe, in Acht zu nehmen. Man kann mit todten Krebſen manche Thiere wegſcheuchen, und nur wenig unter lebendigen Krebſen mitgekochte todte verderben das ganze Gericht; weshalb letztere, zumal wenn man ſie ſchon einige Tage ſtehen gehabt, wohl ausgeſuchet und weggeworfen werden müſſen.

Zuweilen verderben den Kaufleuten die Heringe in den Städten, wenn ſie zumal in ihren Tonnen nicht wohl gepacket geweſen, oder die Tonnen leck geworden ſind. Ihres noch an ſich habenden Salzes ungeachtet, müſſen ſie als eine völlig ungeſunde Speiſe angeſehen, und durchaus nicht, weder roh, noch gekochet oder gebraten, mehr auf den Tiſch kommen, wenn man ſie gleich ums halbe Geld, oder wohl gar umſonſt, haben könnte.

4) Das Fleiſch muß beym Kochen gehörig geſalzen werden.

Da das Geſinde in guten Ländern faſt täglich Fleiſch zu eſſen bekömmt, ſo muß ſolches, wenn es friſches Fleiſch iſt, gehörig mit Salze gewürzet, und damit eben ſo ſehr für den Geſchmack, als für die Geſundheit, geſorget werden. Viel genoſſenes, aber nur weichlich geſalzenes Fleiſch, kann dem menſchlichen Körper keine geſunde Nahrung mittheilen.

Jene karge Hausmutter hatte ihre Tochter bey einer ihrer Freundinnen auf eine Zeit ins Haus gegeben, um ſie bey ſelbiger in der Kochkunſt zu vervoll-

kommnen. Bey der Heimkunft mußte ſie der Mutter Proben ihrer erlangten Geſchicklichkeit ablegen. Da die Mutter der Knauſerey ſehr ergeben war, ſo fand ſie an der Lehrmeiſterin ihrer Tochter manches zu tadeln; da ſie, ihrer Meynung nach, mehrere und größere Erſparniſſe in der Küche ſollte erlernet haben. Sie mußte ſich daher ſehr reformiren laſſen. Unter andern band die Mutter der Tochter, unter den Hauptlectionen, auch dieſe ein: daß ſie bey Kochung des friſchen Fleiſches fürs Geſinde ſo wenig Salz, als in der Welt möglich, nehmen, und ſelbigem durchaus nicht den hohen Geſchmack im Salze angewöhnen ſolle, weil das Salz Geld koſte, und eine Erſparniß des Salzes zugleich eine Erſparniß des Geldes ſey.

Gott verhüte es doch in Gnaden, daß die Regenten der Erde, die das Salz zu einem Regale gemachet haben, dieſes für die menſchliche Geſundheit allerunentbehrlichſte Gewürz den Unterthanen nicht noch theurer machen, als es ſchon gegenwärtig iſt; damit keine Haushaltung auf Salzknickerey verfallen, und Menſchenblut verderben möge!

Was aber von richtiger Salzung des friſchen Fleiſches geſaget worden, das gilt noch vielmehr von dem Pökelfleiſche. Wenn dieſem nicht mit vielem Salze die Dauer verſchaffet wird, ſo entſteht daraus ein Fleiſch, das völlig einem Luder gleich zu achten iſt. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie das Pökelfleiſch zu ſalzen und vor Fäulniß zu bewahren ſey. Gleichwie das friſche Fleiſch weder zu viel, noch zu wenig zu ſalzen iſt, ſo muß hauptſächlich das Pökelfleiſch mit dem Salze recht getroffen, und der gute Geſchmack deſſelben erhalten werden.

5) Die

5) Die Braten müſſen nicht verbrannt werden.

In guten Ländern, beſonders in der Aerndte und an hohen Feſten, wird dem Geſinde öfters Braten gegeben. Man hat eben mit dem Geſindebraten nicht allzu zärtlich umzugehen, da er nicht gerade am Spieße, ſondern in dem Brat- oder Backofen gebraten wird. In dem zweyten Theile dieſes Bandes wird gewieſen, wie ein ſaftiger und geſunder Braten auf den herrſchaftlichen Tiſch zu bringen ſey; welches faſt nur bey Spießbraten zu erlangen iſt. Inzwiſchen ſollen doch auch die Geſindebraten, aus Nachläßigkeit oder Geiz, um alles mögliche Schmalz mittelſt des Bratens heraus zu zwingen, nicht ſo verdorben und ausgemärgelt werden: daß der branſtige Braten unmöglich als eine nahrhafte, viel weniger geſunde Speiſe, angeſehen werden kann. Lieber gar kein Braten! Soll und muß aber doch dem Geſinde Braten gereichet werden, ſo thue mans doch mit gutem Willen, und ſey auch in dieſer Abſicht unter den Seligen, die gern die Mittelſtraße halten.

6) Der Eſſig zum Sallat ſoll gehörig ſauer ſeyn.

Wenn in der wärmern Jahreszeit der Sallat dem menſchlichen Körper eine geſunde Erfriſchung verſchaffen ſoll, ſo kann dieſelbe faſt nur hauptſächlich aus der Säure des Eſſigs herkommen. Eine Frau von Talent muß für alle häusliche Bedürfniſſe ſo wachſam ſeyn, daß ſie niemals, oder doch nur höchſt ſelten, daran einen Mangel habe. Sie wird immer die Zukunft überſehen, und es ſo veranſtalten, daß der Abgang häuslicher Nothwendigkeiten in Zeiten erſetzet, und die Kette der hausmütterlichen Operationen nicht zerriſſen werde.

Dieſer-

Dieſerhalb muß in ordentlichen Häuſern es nicht an gutem Eſſig fehlen. Es kann aber nicht daran fehlen, wenn man mit dem vorräthigen Getränke zur Anſtellung und Erhaltung des daraus zu bereitenden Eſſigs recht umgehen will.

7) Vertragſame Speiſen.

Man nennt vertragſame Speiſen hier nicht diejenigen, die an und für ſich ſelbſt dieſer oder jener Perſon nicht recht bekommen, da auch unter dem gemeinen Volke mancher bald dieſe bald jene Vorkoſt, weil er etwa Koliken davon bekömmt, nicht vertragen kann. Man ſieht hier nur auf die Zuſammenordnung der Speiſen, daß ſie ſchicklich auf einander folgen mögen, und wozu bereits unter den allgemeinen Regeln der Wink gegeben worden.

Es ſind zwar überall Menſchen von ſo guten Mägen, daß ſie ſüß und ſauer, kalt und warm unter und neben einander vertragen können. Erziehung und Gewohnheit thun hier ein ſehr Vieles. In ſchlechten Ländern wird alles unter einander gegeſſen. Die Gewohnheit hat hier die Menſchen gegen unvertragſame Speiſen ſchon abgehärtet; wogegen der einer ſolchen Lebensart Ungewohnte von unvertragſamen Speiſen ſchon ſehr leiden würde. In Deutſchland ändern, mit der Verſchiedenheit des Grundes und Bodens, die Speiſungsarten. Die Verſchiedenheit der Ländereyen iſt unter uns aber, wie bekannt, auch ſchon in kleinen Provinzen anzutreffen. Eine Hausmutter würde daher ſehr verſtoßen, wenn ſie, aus einer wenig entfernten ſchlechten Gegend, die ſchlechtere Speiſungsart derſelben in eine beſſere Gegend hinüber tragen wollte. In guten Ländern iſt nun einmal das Geſinde einer beſſern Speiſung gewohnt, wozu auch vornehmlich die Veränderung und Vermeidung der Einerleyheit

der

der Speiſen zu rechnen iſt; und deshalb kann von dem Landüblichen nicht ſo leicht abgegangen werden.

Wenn daher in einigen Gegenden, in der kalten Jahreszeit, des Mittags dem Geſinde kalte Buttermilch, und unmittelbar darauf Pflaumen- oder Apfelmus als Zubrod, oder noch vorher Sauerkohl zur Vorkoſt gegeben wird: ſo wäre dieſe Zuſammenordnung fürs Geſinde in guten Ländern völlig unvertragſame Speiſe. Koliken oder Bauchflüſſe würden hier die Folgen ſeyn. Mithin unterſaget hier die Diätetik ſolche und mehr dergleichen unvertragſame Speiſen. Was ſich dort zuſammen reimet, das will ſich hier nicht mehr ſchicken.

Nur ein wenig mehr Kopf und guter Wille müſſen ſich begegnen, um unvertragſame Speiſen aus der Zuſammenordnung wegzulaſſen. Z. B. müßte der angegebene Fall ſo ordiniret werden: Kalte Buttermilch und darauf folgender Sauerkohl reimen ſich auch an heißen Tagen nicht zuſammen. Alſo ſtatt des Sauerkohls, wenn Buttermilch des Mittags gegeſſen werden müßte, eine vertragſame Vorkoſt. Und dieſe aus den ſo genannten trocknen Vorkoſten hergenommen: Erbſen, Bohnen, Linſen ꝛc.

Es müßte in den Haushaltungen guter Länder ſchon viel Wüſte und Leere herrſchen, wenn der Mangel an Kochſpeiſen eine Hausmutter zwingen ſollte, das erſte das beſte zu ergreifen, und alle Wahl unmöglich zu machen, die Speiſen ſchicklich zuſammen ordnen zu können.

Wenn aber doch eine Hausmutter zu allen Jahreszeiten die erforderlichen Speiſevorräthe in ihrer Gewalt haben muß, ſo kann es ihr auch gar nicht ſchwer fallen, jedesmal, unter ſo vielen ſich darbietenden Vorräthen, eine ſchickliche Wahl anzuſtellen. Sie findet

z. B.

z. B. in dieſer Anweiſung für die Küche des Geſindes an die zwey und zwanzig Suppen, und an die ein und dreyßig Vorkoſten, welche letztere größtentheils noch dazu in mehr als einerley Zubereitung auf den Tiſch kommen können. Mit dieſer Anweiſung nun wird ſie ja leicht das Vertragſame in der Speiſefolge ausſuchen, und für jede Mahlzeit beſtimmen können. Es ſind aber der Fälle gar viele, die eine aus unvertragſamen Speiſen beſtehende Mahlzeit ausmachen können. Man will ſie nicht, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, alle anführen. Jede Hausmutter nehme nur ihren eignen herrſchaftlichen Tiſch in etwas zur Norm, ſo wird ſie das Schickliche für den Geſindetiſch wohl zu beurtheilen und in ſeiner Art zu finden wiſſen.

8) Rückſicht auf kränkliches Geſinde bey der Speiſung.

Man redet hier nicht von ganz krankem Geſinde, dem es eine chriſtliche Matrone wohl nicht an Pflege und dienlicher Krankenſpeiſe wird abgehen laſſen. Es iſt hier vielmehr die Frage, wie dem nicht zu Bette liegenden, ſondern dem umhergehenden und an den ordentlichen Geſindetiſch noch kommenden Geſinde, mit der Speiſung nicht geſchadet werden ſolle? Es muß hiebey dem guten Herzen der Hausmutter das meiſte überlaſſen werden, mit der Küche ſich ein wenig darnach zu richten, da man hier nicht zu ſehr ins Detail gehen kann. Einige Fälle ſollen aber doch den Aufſchluß zu mehrern geben.

Die öfterſte Krankheit des Geſindes iſt wohl das kalte Fieber, bey welchem die Patienten an guten Tagen umher gehen, und auch etwas arbeiten können. Schwerlich kann man dem Dienſtvolke die Enthaltſamkeit, in Anſehung des Eſſens, als ein Hülfsmittel

zur

zur Vertreibung des Fiebers, beybringen. Es wird gemeiniglich gerade das Gegentheil gethan, und an fieberfreyen Tagen deſto mehr gegeſſen; wodurch denn die Fieber ſo langwierig werden, oder gar in bösartige ausarten. In dieſem Falle würde die Hausmutter wohl thun, wenn ſie alle Lieblingseſſen, deren das Geſinde ſo gut als die Herrſchaft die ihrigen hat, wegließe: damit der Fieberhafte ſich nicht überlade, weil man von Favoritſpeiſen geſchwinder und mehr als von andern ißt.

Iſt der Patient ſein Fieber los, ſo iſt wegen eines zu beſorgenden Recidivs das nämliche zu beobachten. In manchen Ländern ſind Erbſen die Lieblingskoſt des Geſindes. Man findet daher nichts häufiger, als daß nach gegeſſenen Erbſen das Fieber wieder kömmt. In andern Ländern geſchieht bey den Klößen ein gleiches. Die vom Fieber befreyten Dienſtboten wollen vom Tiſche nicht wegbleiben, oder ſtatt der ſchwer zu verdauenden Vorkoſt nicht mit einer leichtern, oder auch mit einer Suppe, ſich abſpeiſen laſſen. Die beſte Auskunft in dergleichen Fällen wäre nun für eine kluge Hausmutter, eine Zeitlang mit Lieblingskoſt zurück zu halten.

Zur Herbſt- und Frühjahrszeit herrſchet öfters der Huſten ganz epidemiſch unter dem Landvolke. Die mit ſcharfen und herben Säuren angerichteten Speiſen lindern ihn gar nicht; ſie verſchlimmern ihn völlig. Man ſetze ſie daher, nebſt dem Eſſig, ſo lange bey Seite, und bringe unſchädliche Speiſen zu Tiſche.

Bisweilen bemächtiget ſich ein anhaltender Durchlauf des Dienſtvolkes, und machet ſelbiges ganz matt und kraftlos zur Arbeit. Ohne eben ſtopfende Speiſen zu geben, laſſe man ſodann Speiſen weg, welche das

das Uebel unterhalten oder vermehren können, z. E. gebackenes Obſt, Milchſpeiſen, ſaure Speiſen.

In ſehr heißen Aerndtetagen, an denen das Landvolk ohne Schatten und Stillſtand ſein Tagewerk vollenden muß, iſt es ihm abzumerken, daß es nach Erholung und Wiedererfriſchung der Lebensgeiſter gar ſehr ſchmachtet. Man erſchlaffe ihm nicht mehr den Körper durch ſtark geſalzene Speiſen, z. B. durch Pökelfleiſch, Hering und dergleichen. Vielmehr iſt es nun völlig Zeit, durch kühlende ſelbiges zu unterſtützen, und das aufſchäumende Blut in ſeinen Adern wieder zu beſänftigen. Diätetik und ſanftes Menſchengefühl ſprechen ganz laut für diejenigen, die in dem allerbuchſtäblichſten Verſtande, uns zum Beſten, ihr Brod im Schweiße ihres Angeſichts ſo ſehr eſſen müſſen. Wenn ich dazu gebohren wäre, durch Duldung der nämlichen Arbeit und Sonnenhitze, Kraft und Munterkeit zu verlieren, was würde ich mir denn von meiner Herrſchaft erwünſchen? **Was würde ich denn wollen, das die Leute mir thun ſollten?**

9) Kupfernes oder anderes metallenes Küchengeſchirr muß vor dem Gebrauche allemal aufs neue geſcheuert werden.

Man wird finden, daß vornehmlich große ausgeſcheuerte und rein gemachte Keſſel, wenn ſie, nach dem Abwaſchen, von der Magd oder Köchin zum Abtrocknen an eine Wand angelehnet worden, ſich an einem Orte, wo ſich die vom Abwaſchen übrig gebliebene Näſſe hingezogen hat, ganz mißfarbigt den Augen darſtellen. Dieſer Fleck muß nicht in den Keſſeln gelaſſen, ſondern ſorgfältig abgewaſchen werden.

Geſetzt aber auch, daß dergleichen angeſetzte Flecke in kupfernen Gefäßen nicht wahrzunehmen ſind: ſo befiehlt doch die Vorſicht, ſelbige vor jedesmaligem Gebrauche mit einem Wiſche leicht zu überfahren und wohl mit Waſſer auszuſpülen. Denn die feuchte Luft ſchlägt immer an die Seiten des Metalles an, löſet manche feine Metalltheilchen auf, welche, durchs Kochen, der Speiſe mitgetheilet und der Geſundheit nachtheilig werden können.

Vor einigen Jahren kam zur Winterszeit eine Bäuerin in eine nicht weit von mir entlegene Stadt, wo ſie in ein ihr bekanntes Haus eintrat, um daſelbſt ihr mitgebrachtes Frühſtück zu verzehren. Dieſes war eine Butterſtolle, mit welcher ſie in die Küche gieng, wo eben eine Branntweinblaſe zum Branntweinbrennen angeſtellet war. Ihr Brod war unterwegens gefroren; daher ſie es auf den Blaſenkopf legte, um es daſelbſt loszuthauen und zu erwärmen. Hier war es nun geſchehen, daß die Feuchtigkeit des losthauenden Brodtes Kupfertheile von dem Blaſenkopfe an ſich gezogen und mit ihnen vereiniget hatte. Unter fröhlichen und kummerfreyen Geſprächen mit der Magd, die Branntwein braunte, verzehrte ſie das allerletzte Brod ihres Lebens. Denn bald fieng ſie an über heftiges Bauchgrimmen zu klagen. Sie mußte ins allerlauteſte Geſchrey ausbrechen. Man holte einen Arzt herbey, welcher der vor Schmerz außer ſich gebrachten Frau, wegen des etwanigen Urſprungs des Unfalles, gar nichts mehr abfragen konnte. Endlich erzählte die Magd bey der Branntweinblaſe die Geſchichte der auf dem Blaſenkopf gewärmten Butterſtolle. Kein Genesmittel linderte den Schmerz, und die Elende ſtarb unter den ſchrecklichſten Convulſionen.

10)

10) Wenn Vorkoſten, oder Gemüſe, in einem Keſſel gekochet worden, ſo muß das an den Seiten angelegte nicht genau abgeſchrapet, und unter die Koſt vermenget werden.

Eine in Keſſeln gekochte Vorkoſt kann vor der andern, mehr oder weniger, Kupfertheilchen an ſich ziehen, je nachdem ſie mehr oder weniger Salz, Pflanzenſäure, und ein fettölichtes Weſen in ſich hat. Je länger ſie in kupfernen Gefäßen hat kochen müſſen, deſto mehr iſt ſolches zu beſorgen. Bey einigen Vorkoſten oder Gemüſen leget ſich vieles oberhalb derſelben an die Wände des Keſſels an, und dieſes um ſo mehr, als ſich das Gemüſe durchs Einkochen herabſenket, z. E. Hirſe, Grütze, Pflaumenmus ꝛc. Dieſes ſich Anſetzende laſſe man an den Keſſeln, und gebe es lieber den Thieren als Menſchen, um letztern wenigſtens nicht Uebelkeiten zu erregen. Hauptſächlich aber muß man ſolches in Anſehung des Pflaumenmuſes, welches ſehr lange kochen muß, und durch ſein ſtarkes Auſſpritzen die Wände des Keſſels oberwärts ſtark beleget, in Acht nehmen. Von der giftigen Wirkung des an den Wänden des Keſſels angelegten Muſes, kann ich, als Augenzeuge, folgende Geſchichte erzählen.

Vier robuſte und ſehr muntre Jünglinge kamen zur Herbſtzeit in ein Haus, wo eben Pflaumenmus in einem großen kupfernen Mauerkeſſel war gekochet worden. Sie ließen es ſich abmerken, daß ſie große Liebhaber des Pflaumenmuſes wären; zumal in einem Jahre, da die Pflaumen ſelten, und mehr theuer als wohlfeil fielen. Nun waren bey ihrem Eintritt ins Haus die Gefäße, in welchen das Mus weggeſetzet und aufbewahret werden ſollte, bereits gefüllet, und nichts weiter übrig, als das an den Wänden des Keſſels angeſetzte Mus, welches abgeſchrapet und in ziem-

licher Menge in eine Schüſſel zuſammen gethan ward. Da der Keſſel von den unter ihm noch nicht ganz verlöſchten Kohlen noch heiß war: ſo kam auch dieſes Mus ganz warm in die Schüſſel, und ward den Jünglingen von der freundſchaftlichen Hausmutter ſofort zum Eſſen mit Brod vorgeſetzet. Sie aßen, und ließen ſich das Neue vom Jahre recht wohl ſchmecken. Einer forderte bald Branntwein, ohne zu ſagen warum? welcher ihm auch nicht verſaget ward. Die andern giengen heraus, und hatten eine ganz ſchüchterne Miene angenommen. Endlich konnten ſie ihr Uebel nicht verbergen; ſie brachen alle in das größte Wehklagen aus, und der, welcher den Branntwein getrunken hatte, am meiſten. Denn er konnte nicht zum Brechen kommen, wie die übrigen, und ſie mußten die entſetzlichſte Kolik ausſtehen, die ſie zwar noch überlebten, aber doch eine ſolche Schwäche in den Eingeweiden auf viele folgende Jahre behielten, daß ſie wenig Vorkoſten mehr vertragen, ſondern gar bald in Koliken verfallen mußten.

So viel ich aus dieſer, und andern dergleichen, Geſchichte abnehmen können, hat dergleichen von Kupfertheilchen geſchwängerte Speiſe, wenn ſie an dem Kupfer kalt geworden, immer geſchwinder und mehr geſchadet, als wenn ſie noch warm geweſen.

11) Keine Speiſe ſoll in metallenen Gefäßen aufbewahret und darinnen wieder aufgewärmet werden.

Wenn zwar Speiſen ohne Schaden in metallenen Gefäßen gekochet werden können: ſo ſollen ſie doch nicht darinn weggeſetzet, und für künftige Mahlzeiten aufgewärmet werden; damit ſie keinen Grünſpan einziehen mögen. Die große Bequemlichkeit, mit der Speiſe

ſo zu verfahren, muß der Sicherſtellung der Geſundheit völlig nachgeſetzet werdeu.

Vor einigen Jahren hatte eine Bäuerin hieſigen Orts im Frühjahre von den des Sonntags übrig gebliebenen und angeſetteten Erbſen, für ihren Mann, eine Portion in einer kupfernen Pfanne weggeſetzet, und ihm ſolche den darauf folgenden Montag in eben der Pfanne wieder aufgewärmet, und zum Eſſen vorgeſetzet. Der Mann hatte um einer Reiſe willen ſich verſpätet, und da er deshalb ſehr hungerig war, ſo hatte er auch deſto mehr gegeſſen. Er kam wegen einer daraus entſtandenen Kolik in die augenſcheinlichſte Lebensgefahr. Die Kolik endigte ſich mit der hartnäckigſten Verſtopfung des Leibes, die allen Bemühungen eines Arztes widerſtand. Es gieng viel Zeit hin, ehe der Kranke außer Gefahr ſeyn konnte, und er hatte ſich für den ganzen Sommer eine nicht geringe Schwäche an Leibeskräften zur Arbeit zugezogen.

12) Der Eſſig muß nicht in metallenen Töpfen oder Grapen angeſtellet werden.

Schon habe ich es hin und wieder erlebet, daß man in eiſernen Grapen den Eſſig angeſtellet, oder in ſolche von dem Eſſiggefäße abgegoſſen, und ihn darinn zum Dauren aufgekochet hat. Man kann leicht denken, daß der Eſſig mehr als eine andre Materie martialiſche und vitrioliſche Theile anziehen und auflöſen müſſe, die zu Zeiten ſtarke Durchfälle erregen können.

Eben ſo ſollte der Eſſig nicht in irrdenen verglaſurten Töpfen aufbewahret werden. Denn, daß der Eſſig die Metalltheilchen der Glaſur auflöſe und mit ſich vereinige, iſt daraus zu erſehen: daß der ſäureſte Eſſig, zur Dauer aufgekochet, und in einen verglaſurten irrdenen Topf gegoſſen, doch bald ſüßlicht wird,

und von ſeiner Säure verlieret. Woher dieſes? Die eingezogenen Glaſurtheile, welche nichts anders, als die bleyigten kupferigten Theile der Glätte ſind, zu deren Auflöſung der Eſſig am geſchickteſten iſt, haben den Eſſig verändert. Er muß daher in Gefäßen von Steingut, die ohne metalliſcher Glaſur ſich ſelbſt glaſuret haben, ſowohl aufgeſtellet als aufbewahret werden; wenn man nicht ſteinerne oder hölzerne Gefäße dazu anwenden will.

13) Das Gerinnen der Milch zum Käſe ſoll nicht in glaſurten irdenen Töpfen geſchehen.

Die Behandlung der Milch, um Käſe davon zu gewinnen, iſt dem zweyten Bande der Hausmutter vorbehalten. Man will daher hier nur ein, der Geſundheit leicht Schaden bringendes, Käſemachen widerrathen. Dieſes iſt, wenn die Milch in irrdenen Töpfen, nachdem die Sahne oder Rohm zur Butter abgenommen iſt, erwärmet, und mittelſt der Wärme zum Gerinnen gebracht wird. Die erwärmte, aus einer fettölichten und zugleich ſäuerlichen, molkichten Feuchtigkeit beſtehende Milch hat eine verdoppelte Stärke, die Metalltheile der Glaſur aufzulöſen, und mit ſich zu vereinigen. Dieſes veroffenbaret mit der Zeit der völlige Augenſchein. Denn die ſäuerliche Milch greift ſo ſehr in dergleichen Gefäße hinein, daß in die Länge ganze Schelfern losgehen, und der weiße Thon, nach abgegangener Glaſur, ſichtbar werden muß; welches doch mit dergleichen Töpfen, worinn beſtändig Speiſen gekochet werden, nicht geſchieht.

Da nun die ſäuerliche Milch durchs Erwärmen eine ſo offenbar eingreifende Kraft in die Metalle beweiſt: ſo muß man die irrdenen glaſurten Töpfe als ſehr verdächtig anſehen. Und wenn ja die Noth irgendswo

gendswo ihren Gebrauch unentbehrlich machte: ſo ſollen ſie doch nicht ſo lange beybehalten werden, daß endlich eine völlige inwendige Abſchelferung entſtehen könne.

Muß man, um der großen Bequemlichkeit willen, die Milch nach und nach in Töpfen oder Näpfen aufbewahren, um zu ſeiner Zeit eine Quantität beyſammen zu haben, und ſie darinn zu verkäſen: ſo halte man Gefäße von Steingut, die durch das ſtarke Brennen ſich ſelbſt verglaſurt haben. Sind ſie gleich etwas theurer, als die gemeinen irrdenen glaſurten Gefäße, ſo dauren ſie auch deſto länger, da die Milch die Seitenwände derſelben nicht angreifen und endlich gar zerbrechlich machen kann.

Weniger hat es wohl zu ſagen, wenn die von den Milchtöpfen abgenommene Sahne, oder Rohm, in großen irrdenen glaſurten Töpfen geſammelt und bis zum Buttern weggeſetzet wird. Dergleichen Töpfe kommen an keine Wärme, und die Säure iſt hier in weit geringerm Grade bey der Sahne anzutreffen. Ich glaube aber doch, es ſey der Sicherheit wegen zuträglicher, ſich lieber von Steingut auch Sahntöpfe zu halten; da ihre Dauer den höhern Preis derſelben erſetzen muß.

Aus noch ſtärkern Gründen muß das Aufbewahren der Milch in kupfernen Töpfen zum Auskäſen widerrathen werden.

Wo große Viehmelkereyen ſind, da pfleget man die Milch in großen Mauerkeſſeln mittelſt aufgegoſſenen warmen Waſſers zu verkäſen. Dies Verfahren hat für die Geſundheit der Käſe eben nichts nachtheiliges. Wenn aber die ſaure Milch einen oder den andern Tag vor der Erwärmung und Verkäſung derſelben bereits darinn geſtanden, und man gewartet hat, bis die verlangte Quantität Milch in dem Keſſel zu-

ſammen gekommen: ſo iſt dieſes ein fehlerhaftes Verfahren, welches den Käſen das ſchlimmſte Vorurtheil zuziehen muß.

Aber auch nach der beſten Zubereitung der Milch zum Käſemachen kann noch gefehlet werden, wenn man in der Wahl der Käſeformen gleichgültig ſeyn wollte. Denn man hat metallene und auch hölzerne Käſeformen. Die metallenen Formen ſind entweder von Kupfer, oder überzinntem Bleche. Die kupfernen Formen, um große Käſe zu bereiten, ſind offenbar falſch, indem ſie die Käſe mit Kupferroſt oder Grünſpan durchdringen und ſättigen können. Man wird zwar ſagen, daß die in kupfernen Formen gemachte Käſe doch nur allenfalls an der äußern Rinde der darinn geformten Käſe mit Grünſpan beleget werden dürften, und zwar dieſes ohne allen Schaden, weil die Rinde der nachher getrockneten Käſe doch nicht gegeſſen, ſondern abgeſchälet und weggeworfen würde. Ohngeachtet aber dieſes nun freylich geſchieht, ſo kann doch das Innere und Eßbare der Käſe nicht außer Verdacht ſeyn. Man hat folgendes als einen analogiſchen Beweis anzunehmen.

Wenn die Käſematerie die Formen genugſam angefüllet hat, ſo wird das Salz oben auf die Oberfläche der Käſe hingeſtreuet. Denn es würde zu viel Salz darauf gehen, wenn die noch in aller ihrer Wadike befindliche Käſematerie durchgeſalzen werden ſollte. Unnöthigen und unwirthſchaftlichen Aufwand nun zu vermeiden, ſo wird das Salz erſt ganz zuletzt oberhalb des geformten Käſes ausgeſtreuet. Dieſes Salz nun muß die innerhalb des Käſes ſich befindliche Feuchtigkeit nach und nach einſaugen, und der ganze Käſe, wenn er auch noch ſo hoch und dicke iſt, überall mit Salztheilchen geſättiget werden. Sollten aber die Kupfertheilchen der Seitenwände in der Form wohl

weni-

weniger thun, da die Käſemaſſe noch warm in die Form gefüllet wird? ſollte die anfängliche, noch lange anhaltende Wärme der Maſſe, die überdieß einige Tage hindurch in der Form, zur Gewinnung einer Conſiſtenz, ſtehen bleibt, nichts Metalliſches losreißen und einſchlucken können?

Noch übler aber iſt der Sache gerathen, wenn man, bey weniger Käſematerie, ſich der großen kupfernen Formen, oder kupferner Durchſchläge, zugleich dazu bedienet, um die völlige Wadike darinn vertriefen zu laſſen, und daraus in der Folge Handkäſe zu bilden. Hier wird alles, was an den Wänden des Metalles angelegen hatte, unter die mit der Hand zuſammengedrückten, und rund oder ſpitz ausgebildeten Käſe vollends unter einander gemiſchet. Kupferne Käſeformen oder Durchſchläge müſſen gar nicht geduldet werden; und wenn ſie ſich, ihrer Dauer und ſich zum allerlängſten immer gleich bleibenden Werthes willen, gar ſehr anpreiſen, ſo müſſen ſie durchs Verzinnen allenfalls unſchädlich gemachet werden. Da aber noch ein mehrers von kupfernen und glaſurten Gefäßen unter den diätetiſchen Regeln bey der herrſchaftlichen Küche im zweyten Theile dieſes Bandes vorkommen wird, ſo ſoll auch daſelbſt von dem Gebrauche der verzinnten Gefäße mit mehrerm geredet werden.

Die Maybutter im Frühjahre, auch die ſo genannte Krautbutter im Herbſte, wird für folgende Jahreszeiten weggeſetzet und aufbewahret. Dieſes geſchieht nun auch öfters in glaſurten irrdenen Gefäßen. Für den Geſindetiſch kann ſolches noch wohl entſchuldiget werden, indem das Geſinde nur die Butter dünne aufſtreicht, und ſehr viel Brod dazu ißt. Die Menge des Brodtes kann dergleichen Butter eben noch unſchädlich machen; unerachtet es vorſichtiger wäre, die Dauerbutter lieber in Töpfen von

Steingut, oder in ſo genannten hölzernen Butterhoſen, zu verwahren. Dieſes letztere muß aber für den herrſchaftlichen Tiſch die einzig beſte Aufbewahrungsart ſeyn, da auf ſelbigem die Butter, mit wenigerm Brodte, in größerm Maaße gegeſſen, oder vielmehr zur Fettung der Speiſen angewendet wird.

Zehentes Kapitel.

Fragen über die verſchiedenen Speiſungsarten.

Da auch in guten Ländern ſowohl, als in Mittelländern, die Arten zu ſpeiſen ſich nicht überall durchgängig gleichen können: ſo muß einer angehenden Hausmutter ſehr daran gelegen ſeyn, das Eigentliche ihres Ort genau zu wiſſen, um in Darreichung der Speiſen weder zu viel noch zu wenig zu thun. Die folgenden Fragen ſollen dazu dienen, daß ſich die Hausmutter aus deren Beantwortung ſogleich finden, und das Lokale richtig treffen könne.

A. Morgenſpeiſen.

Welche Suppen ſind hier an gemeinen Wochentagen die gewöhnlichſten?

Da die Suppen, wie alle andre Arten der Speiſe, nicht durchgängig einerley Achtung haben, welche ſind hier die geachtetſten, welche hingegen die weniger geachteten?

Sind wohl nicht für jeden Wochentag beſtimmte Suppen des Orts, oder können ſie veränderliche ſeyn?

Was

Was iſt nach der Suppe für Zubrod gewöhnlich; nur Butter allein, oder nur allein Käſe ohne Butter, oder aber beydes zugleich?

Wird mit Darreichung des Zubrodtes zum Morgeneſſen, nach der Suppe, nicht Rückſicht auf die verſchiedenen Jahreszeiten genommen?

Iſt es an dem, daß die Art und Weiſe des Zubrodgebens mit den Jahreszeiten verändert wird: wie wird es nun damit von Marien bis Johannis, von Johannis bis Michael, von Michael bis Weyhnachten und Marien gehalten?

Wenn es Herkommens iſt, daß ſtatt der Butter auch Schweineſchmalz oder Leinöl gegeben werden: wie lange dauert dieſes im Jahre, und ſind etwa nicht gewiſſe Zeiten oder Arbeiten, da das Schmalz aus- oder zurückgeſetzet wird?

Wenn der Streichkäſe des Orts nicht ungebräuchlich iſt: iſt denn ſolcher nur allein ſtarker Käſe, oder Rührkäſe, oder ſind beyde Arten eingeführet?

Muß mit ſolchem Streichkäſe nur eine gewiſſe Zeit gehalten, oder kann damit, von Seiten der Hausmutter, willkührlich ohne Unterſchied fortgefahren oder aufgehöret werden?

Iſt es auch nicht ungewöhnlich, Pflaumenmus, Hollundermus, (Fliedermus) und Apfelmus als Zubrod zu geben?

Da, beſage des ſiebenten Kapitels von Kuchen, ſolche auch an einigen Orten, ſtatt der Butter und Käſe, auf den Tiſch kommen, ſind dergleichen auch hier eingeführet?

B. Morgenſpeiſen an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen.

Iſt des Sonntags eine Suppe zum Frühſtück, oder ſtatt derſelben Branntwein zu geben gebräuchlich?

Im Fall Branntwein gebräuchlich iſt, worinn beſteht das Zubrod dabey, und iſt ſolches an Sonntagen immer das nämliche?

Wenn aber nicht Branntwein des Sonntags, ſondern eine Suppe gebräuchlich iſt, was für eine iſt es, und wird dieſelbe mit keiner andern abgewechſelt?

Iſt es an Feſttagen eben ſo mit der Suppe, oder wird wenigſtens alsdenn, ſtatt derſelben, Branntwein gegeben?

Was bekommen die Leute in Weyhnachten des Morgens zum Branntwein, Bärmkuchen, oder Waizenmehlkuchen, oder Stollen?

Wie wird es damit am Neujahrstage gehalten?

In Oſtern und Pfingſten ſind in guten Ländern mancherley Kuchen und Fladen eingeführet: was für Art derſelben wird gegeben, iſt es genug an einer Art, oder werden zweyerley Art Kuchen zum Frühſtücke aufgeſetzet?

Würden aber zweyerley Art Kuchen aufgetragen, welche ſind es, und wird damit den zweyten und dritten Tag in Oſtern und Pfingſten fortgefahren oder abgeändert?

Iſt es in der Aerndte an einem Frühſtücke genug, oder muß zweymal, zu verſchiedenen Stunden, gefrühſtücket werden?

Wenn zweymal gefrühſtücket wird, worinn beſteht das erſte Frühſtück im Hauſe um vier oder fünf Uhr?

Wird das zweyte Frühſtück den Schnittern, denn von dieſen iſt allein die Frage, ins Feld, etwa um ſieben Uhr, hingetragen, und worinn beſteht dieſes?

Da in einigen Gegenden überhaupt die Speiſung beym Kornmähen von der Speiſung beym Grasmähen unterſchieden, und etwas geringer ausfällt, iſt es hier auch damit alſo?

Wird

Wird den Schnittern in der Grasärndte oder beym Wieſenmähen auch noch Branntwein gegeben?

In einigen Gegenden bekommen die Schnitter auch Kuchen zum Frühſtücke, iſt dieſes auch hier üblich, und, wenn es iſt, was ſind es für Kuchen, etwa Bärmkuchen von Roggenmehl, oder ein geringer Kuchen von Waizenmehl?

AA. Mittagsſpeiſen an Werkeltagen.

Was für Vorkoſten oder Gemüſe ſind an gemeinen Wochentagen am gebräuchlichſten?

Welche unter den gebräuchlichſten Vorkoſten werden für die beſten gehalten, oder von den Leuten am liebſten gegeſſen?

Da es mehr geachtete Vorkoſten giebt, welche ſind die weniger geachteten, und deshalb unter die ſchlechten des Orts zu zählen?

Sollten wohl nicht einige Vorkoſten nur dieſerwegen die weniger geachteten ſeyn, weil ihre Zubereitungsart nur immer ſo einförmig geweſen?

War die Zubereitungsart immer eine und eben dieſelbe, ſollte die Vorkoſt durch eine veränderte, aber nicht theurere, Zubereitungsart nicht in Achtung zu bringen ſeyn?

Wenn die Vorkoſten bisher nicht einförmig bereitet worden, auf wie mancherley Art iſt ſolches geſchehen?

Dafern nicht alle Werkeltage Fleiſchtage, das iſt, ſolche Tage ſind, an welchen Fleiſch geſpeiſet wird, welches ſind dieſelben?

Iſt es etwas willkührliches, wenn nicht alle Tage Fleiſchtage ſind, einen der Hausmutter beliebigen und bequemen Tag einem andern vorzuziehen?

Richtet

Richtet man ſich etwa mit dem Fleiſchgeben an gewiſſen Tagen nach dieſer oder jenen ſchwerern Arbeit oder Fuhrwerke?

Was für eine Art des Fleiſches iſt die gebräuchlichſte, in dieſen oder jenen Umſtänden der Zeit und der Arbeiten, friſches, gepökeltes, oder geräuchertes?

Im Fall alle Tage Fleiſch, nach der Obſervanz des Landes, gegeſſen werden muß: welche Art des Fleiſches ſteht in der größten Achtung; Rindfleiſch, Schweinefleiſch, oder Schöpſenfleiſch?

Iſt die eine Art des Fleiſches verachteter als die andre, vielleicht weil mit den Fleiſcharten unter einander nicht oft genug abgewechſelt worden, oder die Zubereitungsart zu einförmig geweſen: ſollte ſie nicht, durch Abwechſelung, auch veränderte Zubereitungsart, in Achtung zu bringen ſeyn?

Wird **geräucherter Speck, gekochet,** oder **ausgebraten**, oder auch wohl **roh**, dem andern Fleiſche gleich geachtet?

Daſern auch **Eyerkuchen** ſtatt des Fleiſches gelten können: ſind ſie des Orts nur von der gemeinen Art, oder müſſen **Knackwurſt**, oder in größern Scheiben breit geſchnittener **Speck** oder **Schinken**, darunter gebacken ſeyn?

Wenn jeder Wochentag auch ein Fleiſchtag iſt, welche **Vorkoſten** werden gemeiniglich **vor**, oder **mit dem Fleiſche** zugleich gegeſſen?

Hering, Stockfiſch, und allerley **Landfiſche**, wenn ſie die Stelle des Fleiſches bey der Mittagsmahlzeit vertreten: welche Vorkoſt iſt alsdenn die vorhergehende, oder die begleitende?

Die mancherley Arten der **Würſte**, gelten ſie nicht anſtatt des Fleiſches?

In welchem Werthe ſind ſodann die verſchiedenen Arten der Würſte bey dem gemeinen Manne?

Wenn

Wenn aus der einen Art der Würſte mehr gemachet wird, als aus der andern, was hat die Schuld davon: die erſte Zubereitung beym Schlachten, oder das falſche Räuchern derſelben bis zum Holzgeſchmack, oder die übertriebene Dauer derſelben, oder die Unwiſſenheit, ſelbige durch ein ſchickliches Aufkochen wieder zu erfriſchen?

Sind alle und jede Wochentage auch zugleich Fleiſchtage, wie wird es mit dem Zubrodte gehalten?

Wird nach der Fleiſchſpeiſe einzig und allein Käſe, oder Butter, oder beydes zugleich, noch gegeben?

Was und welcherley iſt das Zubrod, wenn Fiſche, Wurſt und Eyerkuchen gegeſſen worden?

Wenn Käſe des Mittags auf den Tiſch kommen, und dieſes ſind ſo genannte Handkäſe, runde, viereckichte oder ſpitze: wie viel werden deren auf ſo und ſo viel Leute erfordert, im Falle keine Butter daneben gegeben wird?

Eben dieſe Käſe können alt, weniger alt und noch ganz jung ſeyn; iſt es gleichgültig, eine, oder die andere dieſer Arten zu geben?

Wenn mit alten und jungen Käſen ein Unterſchied zu halten, richtet ſich ſolcher nach gewiſſen Jahreszeiten und Arbeiten?

Im Fall Streichkäſe des Orts gebräuchlich iſt, kann derſelbe zu jeder Zeit, oder nur zu gewiſſen Jahreszeiten, gegeben werden?

Wenn Schweineſchmalz oder Leinöl anſtatt der Butter gegeben werden können: findet ſolches alle Tage und zu allen Jahreszeiten, oder allein zu dieſer oder jener Zeit, ſtatt?

Iſt das Pflaumenmus, Hollundermus, auch Äpfelmus, nicht ungewöhnlich?

Kann auch eine gewiſſe Art Kuchen zuweilen die Stelle des Zubrods vertreten?

BB. Mittagsſpeiſen an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen.

Iſt des Sonntags allbereit eine gewiſſe Art der Vorkoſt, z. E. Erbſen und Fleiſch, zum Mittagseſſen eingeführet?

Dafern an Sonntagen eine Suppe, Vorkoſt und Fleiſchart von der Hausmutter beliebig erwählet werden kann, welche Arten derſelben ſind die gewöhnlichſten und geachtetſten?

Wird auch wohl des Sonntags nicht Braten, wo nicht immer, doch zuweilen, gegeben?

Wenn nicht immer Braten gegeben wird, ſondern ſelbiges der Willkühr der Hausmutter frey ſteht: kömmt alsdenn die Jahreszeit mit in Anſchlag?

Werden daher im Frühjahre etwa nur einmal junge Tauben, im Sommer junge Hühner, im Herbſte eine fette Gans oder Enten, im Winter eine Kalbskeule gebraten?

Da ſolche Braten nicht des Mittags die einzige Koſt ſind, die zur Sättigung hinreichet, welche Vorkoſt iſt gemeiniglich die vorhergehende oder die begleitende?

Wird des Sonntags Butter gegeben, oder kann an deren ſtatt auch Schweineſchmalz auf den Tiſch kommen?

Wenn des Sonntags beym Mittagseſſen Bier gegeben wird, iſt alsdenn für die Perſon ein Quart oder Maas, mehr oder weniger, eingeführet?

Hat jede trinkende Perſon ihr eigenes Gefäß, oder trinken ſie das Bier, Knechte und Mägde, aus einem einzigen gemeinſchaftlichen Kruge oder Kanne?

In guten Ländern ſind die Feſttage fürs Geſinde immer Bratentage: welche Braten ſind an jedem Feſte die gewöhnlichſten?

Iſt

Iſt in den ſo genannten drey hohen Feſten, Weyhnachten, Oſtern und Pfingſten, nur allein der erſte Tag ein Bratentag, oder ſind es auch die folgenden Tage?

Welche Suppe oder Vorkoſt pflegen dem Braten voranzugehen?

Iſt auch nicht außer der Suppe und Vorkoſt noch ein Gericht Fleiſch, vor dem Braten, gebräuchlich?

Wenn Weinbau des Orts iſt, wird auch wohl nicht, an hohen Feſttagen, dem Geſinde eine oder mehrere Kannen Wein gegeben?

Was ſind es für Feſtkuchen, die nach dem Braten, oder überhaupt an allen Feſttagen, zum Schluſſe der Mahlzeit, auf den Tiſch kommen?

Iſt es genug, nur eine einzige Art Kuchen oder mehrere, und welche, vorzuſetzen?

Da auch in Waizenländern, in Oſtern und Pfingſten, hin und wieder, ſtatt Roggenbrod, Waizenbrod die Feſttage hindurch gegeſſen wird, iſt ſolches auch hier üblich?

Wenn den Schnittern in der Kornärndte Braten gegeben werden muß: welche Art derſelben iſt die gemeinſte?

Sind des Orts gebratene Tauben und Hühner nicht ungewöhnlich, und werden ſelbige dem Braten von vierfüßigen Thieren gleich oder beſſer gehalten?

Im Fall vorgedachte Braten für gleichgültig paſſiren, wird ihnen ein Sauer- oder Eſſigbraten von Rindfleiſch, oder ein gebratener Schinken, der vorhin geräuchert geweſen, auch gleich gehalten?

Was für Suppen, Vorkoſten und Fleiſch ſind an den nämlichen Bratentagen, in der Aerndte, die gebräuchlichſten?

Wie werden Tauben, Hühner, Kalb- und andres friſches Fleiſch, und wie wird das geräu-

cherte oder gepökelte Rind- oder Schweinefleiſch gekochet?

Welche Aerndtetage ſind, in Anſehung der Speiſungsart, die feyerlichſten, die erſten oder die letzten?

Welche Aerndtezeit erfordert des Orts die beſte Speiſung, die Waizen- Roggen- oder Gerſtenärndte?

Wird etwa nur an dem erſten Tage, oder dem Anfange der Waizenärndte, Braten gegeſſen, oder muß damit die folgenden Tage hindurch fortgefahren werden?

Werden die Schnitter in der Roggen- und Gerſtenärndte nicht auf eben dem vorigen Fuße geſpeiſet: was findet denn für ein Abfall oder Veränderung der Speiſen ſtatt?

Werden die Schnitter des Graſes oder der Wieſen in der Heuärndte etwas ſchlechter, als beym Kornmähen, geſpeiſet?

Was ſind es für Speiſen, die den Schnittern beym Gras- oder Wieſenmähen gereichet werden?

Wird den Schnittern in der Heuärndte etwa nur den erſten Tag, und denn nicht weiter, oder überhaupt gar kein Braten gereichet?

Dafern auch den Schnittern Kuchen gegeben wird, was iſt es für eine Art derſelben?

Empfangen die Schnitter nur ein- und das andremal Kuchen, und dann nicht ferner?

Wenn immer Kuchen beym Abſchneiden oder Abmähen des Korns gegeben wird: iſt er ſich denn immer gleich, oder findet eine Abwechſelung eines guten und ſchlechtern Kuchens ſtatt?

Wird den Schnittern bey ihrem zweymaligen Frühſtücke des Morgens Kuchen gegeben: kann ſodann die nämliche Art auch des Mittags auf den Tiſch kommen?

Muß den Schnittern allemal Butter des Mittags, als Zubrod, gegeben werden?

Wie

Wie viel Bier wird ihnen im Felde und bey Tiſche gegeben, iſt darinn was beſtimmtes oder unbeſtimmtes?

Wird bey allen Arten des Kornſchneidens, oder nur bey einigen, z. E. allein beym Wintergetraide, Bier, bey den übrigen und bey dem Grasmähen, nur allein **Nachbier** gereichet?

Iſt es auch gebräuchlich, daß den Schnittern bey einigen, oder bey allen Mittagsmahlzeiten, auch **Branntwein** vorgeſetzet werde?

Steht es in der Willkühr der Hausmutter, ſodann das Maas nach Gutdünken einzurichten, oder iſt eine gewiſſe Doſis für die Perſon gebräuchlich?

Was für **Veſperbrod** empfangen die Schnitter?

Wenn die Schnitter **Kuchen** zum **Veſperbrod** auch erhalten, was für eine Art iſt es?

Worinn beſteht das **Zubrod** des **Veſperbrods**?

Wenn es Butter und Käſe zugleich ſeyn müſſen, was für eine Art Käſe muß es ſeyn, ganz alter, oder nur noch mittelmäßiger alter Käſe?

Müſſen die Schnitter ihr Veſperbrod in einem **Kober**, nach der im Hauſe genoſſenen Mittagsmahlzeit, ſich ſelbſt mitnehmen, oder wird es ihnen, wie das zweyte Morgenbrod, ins Feld nachgeſendet?

Da die **Harker** und **Korneinführer** in der Aerndte an den meiſten Orten geringer als die Schnitter geſpeiſet werden, hat es damit hier gleiche Beſchaffenheit?

Wenn dieſes an dem iſt, welches ſind die gebräuchlichſten **Vorkoſten** und **Fleiſchſpeiſen** für **Harker** und **Korneinführer**?

Was wird ihnen für **Zubrod** bey der Mittagsmahlzeit gereichet?

Da die Harker ihr Veſperbrod im Felde eſſen müſſen: worinn beſteht es, und iſt eine Art Kuchen, wo nicht allemal, doch zu Zeiten dabey?

Wenn den Korneinführern auch des Orts Veſperbrod gegeben wird, iſt dieſes etwa eine Bierkalteſchale, oder wird ihnen ſodann auch Kuchen, oder Brod und Zubrod, oder nur eines und das andre gereichet?

Iſt es der Gewohnheit gemäß, daß bey dem Heueinfahren dem Geſinde nur allein ein Butterbrod oder Stück Kuchen in die Hand gegeben werde, welches ſtehenden Fußes verzehret werden muß?

Wenn, nach vollendeter Aerndte, den Leuten ein ſo genannter Aerndteſchmaus gegeben wird: welches ſind die Arten der Vorkoſt, des Fleiſches und des Bratens?

Wird beym Aerndteſchmauſe auch Bier und Branntwein, oder, ſtatt des letztern, Landwein gegeben, in welcher Maaße geſchieht ſolches?

Wenn der Herrſchaft ein ſo genannter Aerndtekranz von den Aerndteleuten überbracht wird: iſt ſodann gebräuchlich, daß der Aerndtekranz mit baarem Gelde, Bier, oder einer kleinen Collation gelöſet werde?

Falls ſodann eine kleine Collation auf der Stelle gegeben wird, worinn beſteht das Eſſen und Trinken?

Wenn in Flachsländern (bey dem Hanfbau geſchieht ein Gleiches) die Gewohnheit iſt, daß die Landleute ſich unter einander unentgeldlich den Flachs ausbaken helfen, und nur dafür ſich einander mit einer Mahlzeit tractiren, worinn beſteht eine ſolche Mahlzeit, und welches ſind die gewöhnlichſten Hauptſpeiſen derſelben?

In eben dieſen Flachsländern iſt das Flachsſchwingen die allermühſamſte Arbeit, indem mehrentheils

theils eine gewiſſe Zahl des Flachsgebindes ſchon feſt geſetzet iſt, welches von jeder ſchwingenden Perſon täglich abſolviret werden muß. Dieſerhalb müſſen die Flachsſchwingenden die Arbeit ſchon des Morgens um zwey Uhr im Herbſte anfangen, und damit bis auf den Abend anhalten. Die Billigkeit hat es daher eingeführet, daß bey dieſer Arbeit etwas beſſer geſpeiſet werde. Hiebey entſtehen nun die Fragen, worinn beſteht das **Morgenbrod, Mittagseſſen, Veſperbrod** und **Abendeſſen**?

Was für **Zubrod** erhalten die Schwingenden: **Butter, Pflaumen- Hollunder-** oder **Apfelmus**, oder etwa **Streichkäſe**?

Welche Vorkoſten ſind in der Schwingezeit die gewöhnlichſten?

Empfangen die Schwingenden alle Tage des Mittags, oder nur einen und den andern Tag in der Woche, Fleiſchſpeiſen?

Wird etwa auch eben dieſen Schwingenden zuletzt nicht, nach völlig geendigtem Flachsſchwingen, die beſte **Mahlzeit** erſt gegeben, und was gehöret dazu?

Iſt es bey der **Wollſchur** eingeführet, daß auch den Schafſcheerern eine Mahlzeit gegeben werde, und wenn dieſes iſt, welches ſind die **Vorkoſten, Fleiſchſpeiſen** und das **Zubrod**?

Wenn der Hausvater kein Holz kaufen darf, ſondern das ſeinige auf ſeinen Holzplätzen, und, wie gewöhnlich hinter einander, des Winters abſchlagen läßt, was wird den **Holzhauern** zu ſolcher Zeit für Speiſe und Getränke gereichet?

Falls die **Holzſchläger** des Mittags, wegen der Entlegenheit der Heide und des Buſches, ihr Mittagsbrod mit dahin nehmen, und außerhalb des Hauſes eſſen müſſen: ſind alsdann geräucherte oder gepökelte

Fleiſchſpeiſen und Würſte, und dieſe letztere welcher Art, gebräuchlich?

Wenn aber dieſe Holzhauer des Mittags im Walde nur kalte Speiſen eſſen können, und die Abendmahlzeit in warmen Speiſen, als die Hauptmahlzeit, gebräuchlich iſt: was empfangen ſie nach der Gewohnheit des Orts für Fleiſchſpeiſen und Getränke?

Wird dem Meyer oder Großknecht, welcher ſäen muß, währender Säezeit beſſere Speiſe und Getränke, als ſonſt, gegeben, und worinn beſtehen dieſelben?

Wenn des Orts Veſperbrod überhaupt gebräuchlich iſt, wird ſolches zu allen Jahreszeiten, oder nur zuweilen in langen Tagen, als beym Miſtfahren und Miſtaufladen, gegeben, und da es ſtehenden Fußes aus der Hand gegeſſen wird, worinn beſteht daſſelbe?

AAA. Abendſpeiſen an Werkeltagen.

Welche Suppen oder Kalteſchalen ſind die gewöhnlichſten?

Sind unter den Suppen und Kalteſchalen nicht einige des Orts mehr geachtet, als andere?

Wenn dieſes aber iſt, kömmt es wohl nicht aus der zu ununterbrochenen Darreichung derſelben, oder aus der Einerleyheit ſolcher Suppen her, daß ſie unter die weniger geachteten zu rechnen ſind?

Wären daher dergleichen Suppen, entweder durch eine ſeltnere Darreichung, oder veränderte Bereitungsart derſelben, nicht in mehrere Achtung zu bringen?

Iſt bey den Abendmahlzeiten das Zubrod, Butter und Käſe zugleich, oder nur eines derſelben, gebräuchlich?

Wenn die Auſſetzung des Zubrodtes mit den Jahreszeiten veränderlich ſeyn kann und muß: wie wird es damit, und welche Zeitfolge, gehalten?

Sind Streichkäſe, Leinöl, Schweineſchmalz, Pflaumen- Hollunder- und Apfelmus auch gewöhnlich, und haben eine gewiſſe Jahreszeit oder Arbeitsperiode ihre Beziehung darauf?

War nach Obſervanz des Orts dieſer oder jener Tag kein Fleiſchtag: wird ſodann zur Abendmahlzeit wohl nicht Butter und Käſe zugleich gegeben, oder iſt es an einem derſelben, und welchem, genug?

Können auch manche Abendmahlzeiten mit einer gewiſſen Art Kuchen, ſtatt des Zubrodtes, beſetzet werden?

Und wenn dieſes geſchehen kann, welche Art Kuchen iſt es, und wären nicht noch etwa unbekannte, aber nicht theurere, Arten einzuführen?

BBB. Abendſpeiſen an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen.

Iſt des Sonntags eine Bierkalteſchale bey der Abendmahlzeit gebräuchlich?

Wenn dieſes nicht wäre, iſt es ſodann eine Suppe oder Vorkoſt, und welche?

Das Zubrod der ſonntäglichen Abendmahlzeiten, iſt ſolches nur Butter oder Schweineſchmalz allein, oder auch Käſe dazu?

Iſt in Weyhnachten und Neujahr auch eine Bierkalteſchale, oder ein ſo genanntes Schwarz- oder Gelbſauer, oder Ueberbleibſel eines Bratens, oder einer Fleiſchſpeiſe von der Mittagsmahlzeit, gebräuchlich?

Sind auch an eben dieſen Feſtabenden eine oder die andere Art Kuchen und welche eingeführet?

Beſteht das Zubrod an dieſen Feſtabenden in Butter oder Gänſeſchmalz?

Was wird in Oſtern des Abends gegeſſen?

Wenn gekochte harte Eyer, Ueberbleibſel von der Mittagsmahlzeit, oder Bierkalteſchalen Mode ſind, welches ſind die Kuchen oder Fladen?

Muß mehr als eine Art Kuchen und Fladen auf den Abendtiſch in Oſtern kommen: was ſind es für welche?

Sind ſich alle Feſtabende des Oſterfeſtes einander in der Art zu ſpeiſen gleich, oder hat nur allein der erſte Oſterabend einen Vorzug?

Was wird in Pfingſten zum Abendbrod gegeſſen?

Wenn Eyer und Sallat, Ueberbleibſel von der Mittagsmahlzeit, oder Bierkalteſchale, gewöhnlich ſind: welches ſind die darauf folgenden Kuchen oder Fladen?

Iſt es an einer Art Kuchen ſchon genug, oder muß auch hier mehr als eine Art vorgeſetzet werden?

Hat der erſte Pfingſtabend in der Speiſungsart vor den folgenden etwas beſonderes voraus?

Werden an noch andern, hie und da zu feyernden, Feſttagen die Speiſen feſtlich eingerichtet, oder ſind ſie etwa nur den Sonntagen gleich?

Was iſt die Abendſpeiſe für die Schnitter in der Aerndte?

Iſt ſie anders in der Waizen- Roggen- und Gerſtenärndte, als in der Heuärndte?

Was für Suppen und Vorkoſten ſind in der Kornärndte, wenn des Abends keine Fleiſchſpeiſen nach der Obſervanz des Orts erfolgen, gebräuchlich?

Welches ſind die Suppen und Vorkoſten in der Heuärndte?

Wird

Wird bey den Abendmahlzeiten in der Kornärndte auch den Schnittern Bier, nach Willkühr oder in gewiſſem Maaße, gereichet?

Was und wie mancherley iſt das Zubrod für die Schnitter in der Kornärndte?

Iſt das Zubrod derſelben in der Heuärndte eben ſo?

Was für Suppen, Kalteſchalen und Vorkoſten empfangen die Korneinführer und Harker?

Worinn beſteht das Zubrod eben dieſer Korneinführer und Harker?

Was für Getränke wird des Orts den Korneinführern und Harkern, theils bey der Kornärndte, theils bey der Heuärndte, gegeben? Iſt es Bier, Nachbier oder Speiſebier, oder Koſent?

Sind auch überhaupt an warmen Tagen des Orts, wo nicht in der Aerndte, doch zu andern Zeiten, Milchkalteſchalen, und was für welche, eingeführet?

Eilftes Kapitel.

Ordnung der Zeit- und Dauerſpeiſen.

Ungeübten Hausmüttern begegnet es mehrentheils, daß ſie ſich in der Wahl der Zeit- und Dauerſpeiſen nicht recht zu finden wiſſen, und daher gar leicht mit ihren Speiſevorräthen in Unordnung kommen, und ſich ſelbſt Schaden zufügen können. Daher kömmt es denn, daß ſie ihre Dauerſpeiſen ſchon lange verthan haben, wenn andre erſt anfangen, von ſolchen Speiſen den rechten Gebrauch zu machen, welche die längſte Dauer haben können und müſſen. Sind aber keine Dauerſpeiſen mehr im Hauſe anzutreffen, ſo

muß die unerfahrne Hausmutter freylich mit größtem Kummer für den andern Morgen ſorgen; da unterdeſſen eine wohl geübte Hausmutter auf die folgenden Tage immer fröhlich hinſehen, und ſich auf ihre geſparte Dauerſpeiſen verlaſſen kann.

Zeitſpeiſen ſind ſolche Speiſen, die nur in einer bald kürzern, bald längern Jahreszeit zu haben ſind, aber auch alsdenn nicht zurückgeſetzet, ſondern öfters zu Tiſche gebracht werden müſſen. Der Sallat z. E. iſt eine Zeitſpeiſe, die nur in einigen Monaten zu haben iſt. Wollte nun eine Hausmutter die Sallatzeit nicht recht nützen, ſo würde ſie ſich ſehr ſchaden. Denn ſie würde ihre Dauerſpeiſen vor der Zeit zu ſtark angreiſen, und den übrigen Speiſevorrath zu frühzeitig verringern. Dagegen wird eine auf die Folge ſehende Hausmutter faſt alle Tage Sallat geben, weil das Geſinde ihn an warmen Tagen gern ißt, und deſſen nicht müde wird. Sie weis alſo von dieſer Zeitſpeiſe den rechten Gebrauch zu machen, und ſchonet damit für die Zukunft ihre übrigen Vorräthe ganz wirthſchaftlich. Und ſo iſt es mit allen Küchengewächſen, die keine Dauer fürs ganze Jahr haben; folglich zu ihrer Zeit gegeſſen, und dagegen daurende Vorkoſten, als Erbſen, Bohnen, Hirſe ꝛc. geſparet werden müſſen. Mit Fleiſchſpeiſen verhält es ſich nicht anders, da einige in der Dauer die andern übertreffen. Z. E. die geräucherten Speckſeiten haben unter allen Fleiſcharten die längſte Dauer. Welche Unordnung würde nicht im Hauſe entſtehen, wenn ſie um Walpurgis ſchon ſollten verzehret ſeyn. Was würde nun geſchehen müſſen? Entweder müßte Speck aus den Städten erkaufet, oder es müßte friſches Fleiſch an deſſen Stelle, beydes aber doch gar nicht mit Vortheil, angeſchaffet werden.

Es iſt daher gar nichts ungewöhnliches, daß alte und angeſehene Hausmütter, wenn ſie bey jüngern Hausmüttern von ihrer Verwandtſchaft oder ſonſt guter Bekanntſchaft einſprechen, ſich ihre Vorrathskammern aufſchließen laſſen, um, den vorgefundenen Vorräthen nach, beurtheilen zu können: ob ihre Freundinnen auch mit Zeit- und Dauerſpeiſen recht umzugehen wiſſen. Glücklich ſind letztere, wenn ſie Lob verdienen, oder, wenn ſie einem klugen Tadel nicht entgehen können, auf Beſſerung bedacht ſind.

Dorimene hatte ſehr frühzeitig ihre Aeltern verlohren, und war unter die Vormundſchaft eines Landwirths gekommen, der ſie in ſein Haus nahm, und ihr eine ſehr gute Erziehung angedeihen lies. Die Frau des Hauſes hatte alle Fähigkeiten, ein junges Frauenzimmer zu einer guten Wirthin auszubilden. Die Lehrmeiſterin hatte an **Dorimenen** eine ſehr gelehrige Schülerin, die ſich nicht begnügen ließ, nur allein das Mechaniſche der Haushaltung zu wiſſen und nachzuahmen: ſondern immer ihr Hauptſtudium daraus machte, die Gründe aller häuslichen Operationen auszuforſchen, und ſich gleichſam ins Syſtem hereinzudenken. Bey ihrem nur mittelmäßigen Vermögen ward ſie doch bald entdecket, und von einem Landwirthe zur Gattin geſuchet, welcher Tugend, und Geſchicklichkeit einer Wirthſchaft vorzuſtehen, noch über baares Geld hinauszuſetzen wußte. Sie war nicht viel über zwanzig Jahr alt, als ſie, mit Einſtimmung ihres Vormundes, Ehegattin und Hausmutter ward. Noch war ſie nicht völlige zwey Jahre im Eheſtande geweſen, als ſie einen Beſuch von einer Tante bekam, und von ohngefähr noch mehrere Freunde im Hauſe hatte. Ueber Tiſche ward **Dorimenen** das Compliment von einem der Anweſenden gemachet, daß ihre Einrichtungen im Hauſe laute Zeugen des Geſchmacks

und

und der Ordnung wären, und von einer noch ſo wenig bejahrten Hausmutter kaum vermuthet werden ſollten. Sie war beſcheiden genug, das Lob abzulehnen, und alles in die Augen fallende ihrer ehmaligen Pflegemutter zuzueignen. Die Tante unterbrach dieſe Converſation, und ſagte, wenn ſie die Vorrathskammer geſehen und beurtheilet haben, und hier Harmonie und Ordnung finden würde: ſo ſollte das Lob der ganzen Geſellſchaft als ein wohlverdientes Lob angeſehen werden. Man merkte ſogleich, daß die junge *Dorimene* auch hier wohl beſtehen würde. Denn ſie invitirte die ganze Tiſchgeſellſchaft, nebſt der Tante, Küche, Keller, Speiſe- und Vorrathskammer, in Augenſchein zu nehmen. Es ward ſogleich vom Tiſche aufgeſtanden, und die Küche zuerſt gemuſtert. Hier war eine Reinlichkeit, die das Auge der Kenner beluſtigte. Es war, als ob man ſich in einer der beſten holländiſchen Küchen, die für die reinlichſten der Welt paſſiren, verſetzet ſähe. In der Speiſekammer und dem Keller war es eben ſo. Nun ward die Geſellſchaft oben, ins zweyte Stock des Hauſes, heraufgeführet, wo ſich die Vorrathskammer befand. Eben war die Aerndte beſchloſſen worden, und die junge Hausmutter konnte noch von jeder Art ſo viele Dauerſpeiſe aufweiſen, daß ſie damit ſo weit zulangen konnte, bis den völligen Abgang derſelben zur rechten Zeit der neue Zugang erſetzte. Hier ward nun die Fähigkeit der Wirthin, mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich umzugehen, als völlig entſchieden geprieſen. Die Tante war aber doch die ſcharfſichtigſte, und ſagte, ſie würde der Geſellſchaft Beyfall geben, wenn ſie nicht von einem annoch fehlenden Artikel abgehalten würde. Alle andre Geſellſchafter wollten ſchon weiter gehen; als ſie aber durch ſolche unverhoffte Rede zurückgezogen wurden, ſo erſuchten ſie die ernſthafte Tante, den allen übrigen verbor-

verborgen gebliebenen Wirthſchaftsfehler zu zeigen. Dieſes geſchah auf folgende Weiſe. Sie ließ einen an der Wand ſtehenden langen Victualienkaſten, der inwendig mit abgetheilten Fächern verſehen war, noch einmal öffnen, und fragte die Geſellſchaft, ob alle darinn enthaltene Vorräthe harmoniſch wären? Man überſahe ein Fach nach dem andern, und fand endlich, daß diejenigen, worinn ſich das gebackene Obſt befand, faſt ganz erſchöpfet und kaum nur noch auf dem Boden bedecket waren. **Dorimene** ward befraget, ob ſie die Fächer im vorigen Herbſte mit trocknem Obſte gefüllt gehabt hätte? Nicht nur dieſe, antwortete ſie, ſondern auch noch jene Tonne war gefüllet. Wenn ward dieſes Obſt zum meiſten verkochet? Bereits im vorigen Herbſte und in dem darauf folgenden Winter. Um welche Zeit war das Obſt bereits ſo weit alle, als es itzt geſehen wird? Um Pfingſten. Warum ließen ſie aber ſo viel gebackenes Obſt daraufgehen? In unſerm Hauſe wird des gebackene Obſt, ſowohl auf unſerm Tiſche, als auch von dem Geſinde, ſehr gern gegeſſen, und ich vermeynte, in dieſem Jahre meinen Kaſten wieder füllen zu können; allein die Hoffnung iſt durch die Wickelraupe vereitelt, und kein Blatt an den Bäumen gelaſſen worden. Haben ſie dergleichen nicht auch ſchon bey ihrem Pflegevater erlebet, daß Jahre gekommen, in welchen wenig oder gar kein Obſt gewonnen worden? Hier eilte **Dorimene** zu der Tante, um ihr die Hand zu küſſen, und zu ſagen: daß ſie ſich ſelbſt den Fehler ſchon vorgeworfen, und allenfalls ſich getröſtet hätte, anders woher Obſt kaufen zu können. Die Tante erwiederte aber: Kömmts erſt im Hauſe aufs Kaufen an, ſo kömmts auch wohl zum Darben. Gekauftes trocknes Obſt iſt ſelten ſo gut, als dasjenige, welches wir uns ſelbſt bereiten. Bald iſt es zu viel, bald zu wenig, gebacken. Bald

aber

aber tauget auch das Sortiment gar nicht. Gebackenes Obſt gehöret unter die Dauerſpeiſen, die einige Jahre lang ſich halten laſſen. Wenn ſie mich beſuchen, ſo ſollen ſie noch Obſtvorräthe von zwey Jahren her finden. Gebackene Pflaumen aber ſind bey mir noch dreyjährige, weil die Pflaumen vor drey Jahren einen ſo vortrefflichen Sommer und Herbſt hatten, daß ſie nicht nur größer, ſondern auch ſüßer als in manchen andern Jahren ausfielen.

Lucinde war unter vier Töchtern des väterlichen Hauſes, der Geburt nach, die zweyte, und war einem Landwirthe in der Ehe zu Theil geworden. Ihre noch lebende Aeltern hatten ſie mit einer recht anſehnlichen Mitgabe ausgeſtattet, und vielleicht hatte der Ehemann aufs Geld, bey der Heyrath, mehr als auf Haushaltungswiſſenſchaft geſehen. Die Gattin ſchien auch von jeher ſich darauf verlaſſen zu haben. Denn ſie war gar keine recht beſtrebſame Hausmutter bisher geworden. Sie liebte mehr den Putz und die Geſellſchaften, und war ihrem Manne im Hauſe nicht die **Gehülfin**, die ſie, dem Zwecke ihres Hausſtandes gemäß, hätte ſeyn ſollen. Der Mann erlag faſt unter der ganzen Laſt der Wirthſchaft; indem er außer dem, was eigentlich in das männliche Fach hineinlief, auch ſehr für Küche und Keller ſorgen mußte. Er war geduldig genug dazu. Auch fehlte es ihm nicht an dem eignen Talente, die Fehler ſeiner Frau möglichſt zu verbergen, und der Bemerkung ſeiner Freunde zu entziehen. Eine bereits verſtorbene adliche Dame, die Zierde ihres Geſchlechts, hatte in ihrer ganzen Nachbarſchaft ſo großes Anſehen, daß ſie, als ein vollkommnes Muſter guter Hausmütter gehalten, und überall, wo ſie hinkam, als Lehrerin gar gern angenommen ward. **Lucinde** lebte ſchon im zehenten Jahre ihres Haus- und Eheſtandes, als ſie zum erſtenmal

von

von einer Matrone beſuchet ward, die bey dem allererſten Eintritt in ein Haus nur einen halben Blick thun durfte, um den Mangel der Ordnung und Harmonie ſehr ſchnell zu beurtheilen. Das Geſpräch fiel bald auf eine Freundin, die aus der Stadt aufs Land in eine große Wirthſchaft gekommen war. Sie ward von der adlichen Dame als eine ſolche ſehr gelobet, die vorhin von Landwirthſchaft zwar wenig oder nichts gewußt, aber ſich doch geſchwinde gebildet, und gute Räthe gar wohl zu nutzen gewußt hätte. Die Furcht alſo, daß ihr Mann in der Wirthſchaft durch ſie zurück kommen würde, ſey ganz vergeblich geweſen. Es ſey daher immer eine Art des Feſtes, wenn man ſich von ihr in ihrem Hauſe herumführen laſſe, und den mit Richtigkeit und Ordnung bezeichneten Gang ihres Hausweſens ſo angenehm bemerken könne. Und nun, ſetzte die Dame hinzu, will ich mich auch unter die vertrauten Freundinnen **Lucindens** rechnen, wenn ſie mir das Vergnügen nicht abſchlagen wird, ihre häuslichen Einrichtungen mir ſehen zu laſſen. Denn ſchon lange iſt dieſes eine meiner liebſten Abſichten, wenn ich ausreiſe, daß ich mich in andern Wirthſchaften umſehe, entweder um noch zu lernen, oder zu lehren. Dieſes ſind Bedingungen meiner Freundſchaft: daß ich, ſowohl mir ſelbſt, als meinen Freundinnen, nützen möge. Wie erröthete aber **Lucinde** über dieſen Antrag! Und der Mann wollte ſeine Gattin ſo gern aus der Verwirrung heraushelfen, indem er eine Promenade nach einem nahe gelegenen Wald in Vorſchlag brachte, wo er bereits Leute vorausgeſchickt hätte, die Anſtalt machen ſollten, um im Grünen den Kaffee zu trinken. Die Dame dankte für dieſe Attention, und bat, die Leute zurück rufen zu laſſen, ſie würde einen angenehmern Zeitvertreib im Hauſe ſelbſt haben; und da ſie zum erſtenmal darinn ſey, ſo würde man ihr keine Fehlbitte

thun laſſen, wenn ſie gleich deshalb für etwas eigenſinnig gehalten werden ſollte. Sie nahm die Frau des Hauſes bey der Hand, und eilte mit ihr zuerſt in die Küche. Und welcher Anblick! Ein Haufen zerbrochener Scherben, alle Küchengefäße unter einander, die wenigſten reine, ein unerträglicher Geruch von angehäuftem, und in vielen Wochen nicht ausgefegtem, Unrath. Sie haben keine gute Küchenmagd, ſagte die fremde Dame, ſehen ſie zu, daß ſie eine andere bekommen, die von einer ſcharfen Frau angezogen worden. Nun in den Keller! Ein Bombaſt zerbrochener Bouteillen und Tonnenbände und Stäbe ꝛc. Bald ſchrie die mit Licht vorangehende Magd: treten ſie ſich nicht ins Glas, ich habe ſchon was im Fuße! So wollen wir nur zurück gehen, um in die Speiſe- und Vorrathskammern zu kommen. In der Speiſekammer duftete ein fauler Geruch. Die Dielen ſchienen fette Thonerde zu ſeyn, denn ſie zogen bey jedem Tritte die Fußſohle an, und wollten die Schuhe nicht wieder loslaſſen. Auch hier, ſagte die Dame, läßt es ſich nicht wohl gehen, wir wollen nur zur Vorrathskammer eilen. Es war zu Ende des Maymonats, und welche Leere! Von ſo vielen, den Herbſt zuvor geſchlachteten, Schweinen war kaum der zehente Theil des Specks mehr zugegen. Mit andern Dauerſpeiſen ſahe es nicht beſſer aus. Nun die Fragen: Womit wollen ſie den Sommer, und die Aerndte vornehmlich hindurch, wirthſchaften? Wir müſſen dann immer friſches Fleiſch verſpeiſen. Woher können ſie das alle Tage haben? Wir mäſten junge Schweine, haben Hämmel, das meiſte aber laſſen wir dann aus der Stadt holen. Sie haben keine Brauerey oder Branntweinbrennerey, auch wenig Gartengewächſe, daß ſie mit Vortheil im Sommer Schweine fett machen können. So ſind auch wohl ihres Orts die

Hämmel

Hämmel im Herbſte auf der Weide erſt fett, und dann ohne Schaden zu ſchlachten. Einen eignen Boten aber zum Fleiſchholen zu halten, iſt koſtbar. Das Geſinde aber gar dahin zu ſchicken, iſt zu viel Verſäumniß und Abhaltung von der Haus- und Feldwirthſchaft; zumal in der Aerndtezeit, in welcher man nicht zu viel Leute immer beyſammen haben kann. Mehr nun ſagte die kluge Dame nicht. Dagegen nahm ſie das Wort von der neuen Freundin, binnen vier Wochen bey ihr den Gegenbeſuch abzulegen, und ſich auch in ihrer Haushaltung zu beſehen. Sie verſprach es, aber ſie hielt nicht Wort; entweder der Schaam oder des heimlich gefaßten Widerwillens wegen gegen eine ſo ſehr überlegene Frau. Letztere aber hatte zu viel Edelmuth, als daß ſie eine Gelegenheit, ihrem Geſchlechte nützlich zu ſeyn, ſo ſchlechterdings hätte verlieren ſollen. Sie mußte nach der Aerndte deſſelben Jahres ihren Bruder beſuchen, und nahm den Rückweg durch den Ort ihrer neuen Freundin, bey der ſie heranfuhr, und beyde, Mann und Frau, zu Hauſe antraf. Sie beklagte ſich kurz und gut über den Mangel erwiederter Freundſchaft und ſagte: ſie habe bey ihrer Heimreiſe einen Umweg ganz eigends genommen, um ihre Freundin, da ſie allein in ihrem Wagen ſey, nun ſelbſt abzuholen und mitzunehmen. Sie mußte viele Entſchuldigung anhören, daß ſie nicht gekommen ſey, itzt aber ſey es eine pure Unmöglichkeit mitzufahren; indem ſie, wegen eines Baues auf dem Hofe, gar viele Leute zu ſpeiſen habe. Laſſen ſie mir die Küchenmagd oder Köchin hereinkommen, ſagte die Dame, wir wollen ihr ſogleich auf einige Tage die genaueſte Diſpoſition machen, und es ſoll wenig oder nichts, durch ihre Abweſenheit vom Hauſe, gefehlet werden. Binnen einigen Tagen werden ſie von ihrem Manne, der es mir verſprechen muß, wieder abgeholet. Dieſer verſtand ſehr wohl

wohl das menſchenfreundliche Herz der Dame, und willigte gleich in den Vorſchlag, daß die Frau ſofort ſich entſchließen mußte, nach einigen wenigen Vorbereitungen, ihren Platz in der vor der Thür haltenden Kutſche der Dame zu nehmen. Man muß nicht denken, daß letztere ihre Welt zu wenig gekannt, und **Lucinden** in ihrem Hauſe den Contraſt habe wollen ſogleich ſehen laſſen. O nein! Erſt machte ſie ſich ihr von der Seite des Herzens bekannt, daß den zweyten Tag darauf **Lucinde** ihr in die Arme fallen, den wahren Grund des Mangels der Politeſſe ohne Rückhalt ihr geſtehen, und ſich ganz ungeheuchelt ihre Meiſterſchaft erbitten mußte. Gut! ſagte die Dame, nun gefallen ſie mir in ihrer Aufrichtigkeit, und ſie ſind dahin, wo ich ſie zu haben wünſchte. Sehen ſie nun meine Vorrathskammer nach der Aerndte, und vergleichen ſie die ihrige mit der meinigen. Meine Vorräthe an Dauerſpeiſen werden bis Weyhnachten, einige derſelben aber noch viel weiter, reichen. Nun kommen ſie wieder zurück in den Eßſaal, und fragen mich um alles nach dem Grunde. Es iſt mit ihnen noch gar nicht zu ſpäte, um mich einſt einzuholen, ja wohl noch zu übertreffen. Von dieſer Zeit an ſtudirete **Lucinde** dermaßen ihre Lehrmeiſterin aus, daß ſie ihre wohlgetroffenſte Kopie werden konnte. Die Lehrmeiſterin iſt längſt todt. Aber in Lucindens Herzen lebet ſie noch; noch iſt derſelben ihre Aſche heilig. Denn ſie weihet ihr immer noch manche ſanfte, geheime, dank- und freudenvolle Thräne.

Andromache hat nie rechte Principien der Wirthſchaft annehmen, oder wenigſtens ſich nicht, nach bekanntlich guten Hausmüttern, bilden wollen. Sie hätte aber, mehr als viele andre, nöthig, es zu thun; indem die Wirthſchaft ihres Mannes, wenn ſie noch ſo gut geſtimmt würde, nur etwas Mäßiges ab-

werfen kann. Soll es Stolz oder wilder Eigenſinn ſeyn; ſie will auf dem Fuße fortfahren, als ſie angefangen hat. Vielmals kömmt ſie bey ihren Nachbaren in ſehr ordentliche Häuſer. Hier wäre für ſie Gelegenheit, etwas zu lernen. Sie iſt gar nicht dumm. Allein ſie wird von einer gewiſſen Verkehrtheit beherrſchet. Sie fühlet und klaget ihre Armuth. Allein ſie rühret von ihrer unordnungsvollen Haushaltung einzig und allein her. Sie hat wenig Begriff von Zeit- und Dauerſpeiſen. Wenn eines oder das andre da iſt, ſo lebet ſie und läßt die Ihrigen, ſo zu ſagen, im Vollen leben. Bey ihr iſt das erſte das beſte. Bald viel, bald gar nichts. Dieſe Woche ſatt und vollauf, die andre und viele folgende Wochen Hunger und Kummer. Sie bringt ihren Mann ins Hoſpital.

Damit es nun nicht ungeübten Hausmüttern an einer Art eines kleinen Wegweiſers fehlen möge, wie ſie Zeit- und Dauerſpeiſen wählen und ordnen müſſen, um letztere nicht vor der Zeit zu conſumiren, die erſtern aber zu ihrer Zeit zu nützen, um hiedurch die Dauerſpeiſen zu ſparen, und ihre längere Dauer zu erhalten: ſo müſſen ſie ſich folgendes Verzeichniß zur etwanigen Richtſchnur dienen laſſen. Um der Kürze willen ſollen die Wintermonate dergeſtalt zuſammen begriffen werden, daß der ganze December, mit Inbegriff des ganzen Märzes, alſo vier Monate zuſammen geſtellet werden. Für den Frühling ſollen nur die beyden Monate, der April und May; hernach aber für den Sommer, der Junius, Julius und Auguſt; endlich aber für den Herbſt, der September, October und November zuſammen geſtellet werden.

Wintermonate.

1. **Suppen.** 1) Waſſerſuppe. 2) Kuchſuppe. 3) Koſentſuppe. 4) Bierſuppe. 5) Mehlſuppe. 6)

 Butter-

Buttermilchſuppe. 7) Mohnſuppe. 8) Hirſeſuppe. 9) Erbsſuppe. 10) Heidegrützſuppe. 11) Gerſtengrützſuppe. 12) Habergrützſuppe. 13) Graupenſuppe. 14) Bohnenſuppe. 15) Ertüffelſuppe. 16) Trockne Pflaumenſuppe. 17) Wurſtſuppe. 18) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkung. Aus dieſem Verzeichniſſe iſt zu erſehen, daß die Wintermonate, nämlich der December, Januarius, Februarius und März, faſt mit den meiſten Suppen beſetzet werden können. Eine Zeitſpeiſe iſt hier die **Wurſtſuppe**, ingleichen die **Rindfleiſchſuppe**. Erſtere iſt nur gefällig, wenn Schweine geſchlachtet und Würſte gemachet werden. Sie hat, wenn es beſonders noch nicht frieret, gar keine lange Dauer, und muß hinter einander weg verzehret werden. Die Rindfleiſchſuppe gehöret auch nur unter die Zeitſpeiſen. Denn man hat ſie nur, wenn friſches Rindfleiſch im Hauſe iſt, und gekochet wird. Zwar ſind Pökel- und Räucherfleiſch als eine der längſten Dauerſpeiſen im Hauſe; allein hievon kann keine Rindfleiſchſuppe gemachet werden.

2. **Kalteſchalen.** 1) Bierkalteſchale.

Anmerkung. In geringen Ländern kommen auch wohl die übrigen Arten der Kalteſchalen auf den Geſindetiſch. Man muß ſich aber hiebey auf dasjenige beziehen, was ſchon oben unter den diätetiſchen Regeln hievon iſt geſaget worden. Man ſieht hier aber auch in dieſem Verzeichniſſe am meiſten auf gute Länder, und auf dasjenige, was einmal die Gewohnheit und das Herkommen darinn beſtätiget haben.

3. **Vorkoſten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbſen. 4) Bohnen. 5) Hirſe. 6) Heidegrütze. 7) Linſen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Weißer Kohl. 12) Sauerkohl. 13) Mohrrüben.

14) Paſtinaken. 15) Weiße Rüben. 16) Kohlrüben. 17) Kohlrabi. 18) Ertüffeln. 19) Gebackenes Obſt. 20) Grüne Birnen. 21) Gebackene Pflaumen. 22) Krautſallat. 23) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In dieſen vier Wintermonaten müſſen die in den Kellern oder Sandgruben aufbewahrte Garten- oder Wurzelgewächſe fleißig gekochet, hiermit aber die trocknen Dauerſpeiſen, als Mehlſpeiſen, Erbſen, Bohnen, Hirſe rc. deſto mehr bis für die künftigen Monate erſparet werden.

Der **grüne Kohl** wird meiſtens vor und um Weyhnachten für den Geſindetiſch zu kochen ſeyn; denn er friert im Januar entweder ſehr ab, und wird beym Blachfroſte vermindert, oder bey alsdann fallenden tiefen Schnee von den Haſen aufgefreſſen; es wäre denn, daß ein tüchtiges Gehege dieſe Thiere von den Kohlgärten abhalten könnte. Man muß ſich begnügen, wenn in den drey letzten Wintermonaten nur immer noch grüner Kohl für den herrſchaftlichen Tiſch gefunden werden kann. In einigen Häuſern iſt es zwar gebräuchlich, den grünen Kohl aufzuziehen, und um der Haſen willen an einem beſonders verwahrten Orte einzuſchlagen. Wenn man aber viel Geſinde ſatt zu machen hat, ſo kann man dieſen Ausweg eben nicht ergreifen. Es iſt am beſten, ihn im October, November und December fürs Geſinde zu verkochen.

Der **Sauerkohl** muß noch nicht in den Wintermonaten ganz verthan, ſondern, wo nicht in den May, doch noch bis in den April damit hineingegangen werden.

Gebackenes Obſt ſoll auch nur zur Veränderung in den Wintermonaten vorkommen. Denn es iſt eine der allerlängſten Dauerſpeiſen, damit man immer wenigſtens auf zwey bis drey Jahre verſorget ſeyn muß; indem ſich nicht vorherſehen läßt, ob das nächſte Jahr wieder ein Obſtjahr kommen könne. Die Erſparniß

des gebackenen Obſtes kann über dem noch wohl vielen Profit bringen. Denn da zuweilen der Obſtertrag nicht ein allgemeiner iſt, dieſerwegen aber das Obſt in höherm Preiſe verkaufet werden kann: ſo muß ſich dieſerhalb das Aufbewahren des gebackenen Obſtes auf einige Jahre gar ſehr empfehlen.

Grüne Birnen in den Wintermonaten werden nur da ſeyn, wo ſich entweder ein ſtarker Obſtbau befindet, oder wo die Birnen nicht wohl zu verſilbern ſind. Wo man aber auch viele Birnen, als Lagerobſt, aufgeſchüttet hat, um ſie nach und nach zu verkaufen, da werden doch alle Wochen, an einem Tage, die anfaulenden auszuleſen und zu verkochen ſeyn.

4. **Fleiſch**, 1) Enten und Gänſe. 2) Hammelfleiſch. 3) Kalbfleiſch. 4) Schweinefleiſch. 5) Schwarzſauer. 6) Gelbſauer. 7) Eyerkuchen. 8) Wurſt.

Anmerkungen. So lange von dieſen Fleiſcharten noch friſch gegeſſen wird, ſo lange ſind ſie unter die Zeitſpeiſen zu rechnen. Wenn ſie aber geräuchert oder eingepökelt ſind, ſo hat man an ihnen Dauerſpeiſen, und im letztern Falle müſſen ſie noch lange nicht in den Wintermonaten verzehret, ſondern bis in die Frühlings- und Sommermonate, die geräucherte Speckſeiten aber vornehmlich bis in den Herbſt hinein, dem letztern Reſte nach, im Hauſe annoch anzutreffen ſeyn.

Mit den **Würſten** hat es gleiche Bewandniß. Sie ſind Zeitſpeiſe, ſo lange ſie friſch und noch nicht ſauer ſind. Wenn ſie aber geräuchert worden, ſind ſie auch Dauerſpeiſe, und müſſen, hauptſächlich die Knackwürſte, noch bis in die Sommermonate hinein dauern.

Schwarzſauer und **Gelbſauer** können in gewiſſer Abſicht auch wohl Dauerſpeiſe heißen, und muß

darüber

darüber nachgeleſen werden, was bey ihrer Zubereitung Kap. 4. Nr. 8. 9. iſt geſaget worden.

Eyerkuchen muß man zwar, weil er erſt jeden Tages gebacken werden muß, Zeitſpeiſe nennen. Allein die **Eyer** machen den Grund davon. Und da von dem Sommer her noch Eyer bis hieher müſſen aufbewahret werden; ſo muß man ihn, um der Eyer willen, doch auch als eine Dauerſpeiſe anſehen.

Der Fiſche will man bey keiner Zeitordnung erwähnen; da man ſie nehmen muß, wenn und wie man ſie bekommen kann. Nur bey den Heringen iſt eine Ausnahme zu machen, die überall zu bekommen ſind, wo ihre Verſpeiſung fürs Geſinde eingeführet iſt. Sie kommen daher in allen Monaten vor. Klipp- und Stockfiſch aber werden gemeiniglich nur in den Frühlings- und Sommermonaten verſpeiſet, wenn irgendswo die Fleiſchſpeiſen knapp werden, oder eine Veränderung derſelben angebracht werden ſoll.

5. **Braten.** 1) Gänſe oder Enten. 2) Kälberbraten. 3) Hammelbraten. 4) Schweinebraten. 5) Sauer- oder Eſſigbraten.

Anmerkung. In den Wintermonaten ſind alle angezeigte Braten die gewöhnlichen. Kälberbraten könnte etwa nur dann vorkommen, wenn irgendswo die Kälber zu wohlfeil, und nicht mit Vortheil zu verkaufen wären.

6. **Kuchen.** 1) Brodkuchen. 2) Bärmkuchen. 3) Buttermilchkuchen. 4) Oelkuchen. 5) Speckkuchen. 6) Apfelkuchen. 7) Plinzen. 8) Eiſerkuchen.

Anmerkung. In dem ſiebenten Kapitel iſt ſchon Anweiſung gegeben, zu welcherley Zeiten die itzt genannten Kuchen etwa zu backen ſind. Man wird daher derſelben ferner eben ſo wenig, als der Feſtkuchen, gedenken.

7. Zubrod. 1) Butter. 2) Gänſeſchmalz. 3) Schweineſchmalz. 4) Leinöl. 5) Käſe.

Anmerkungen. Die Butter iſt in manchen Häuſern auch füglich unter die Dauerſpeiſen zu zählen. Denn da die Kühe meiſtens im Herbſte anfangen trocken zu ſtehen, oder gegen die Annäherung der Kalbezeit immer mehr mit Milchgeben nachlaſſen, und daher wenig oder wohl gar keine Butter, wenn man nicht viele Kühe hat, erhalten werden kann: ſo muß, aus Mangel der friſchen Butter, wohl die Maybutter oder die Krautbutter in den Wintermonaten herhalten. Fällt die Kälberzeit auf einem Hofe noch ſpäter hinaus, ſo muß mit der May- und Krautbutter noch ſparſamer umgegangen, und ſolche wohl gar in den Frühlingsmonaten als Dauerſpeiſe angeſehen werden.

Das Schweineſchmalz muß aus Mangel der Butter gegeſſen, und völlig als Dauerſpeiſe geachtet werden. Es ſoll daher nicht bereits in den Herbſt- oder Wintermonaten verſpeiſet ſeyn; ſondern noch in den Sommermonaten Vorrath davon gehalten werden. Denn wenn gleich in guten Ländern, Viehſterbenszeiten ausgenommen, das Schweineſchmalz in der warmen Jahreszeit nicht mehr gegeſſen wird; ſo kann es doch zur Fettung mancher Vorkoſten mitten im Sommer noch gebrauchet, und die Butter an ſolchen Vorkoſten geſparet werden.

Leinöl kann nicht allzu lange dauern, ohne ſeinen guten Geſchmack zu verlieren. Dieſes geſchieht allermeiſt in der wärmern Jahreszeit. Wo es demnach als Zubrod gegeſſen wird, da muß öfters, und nicht zu viel auf einmal, gepreſſet werden. Außer der Viehſterbenszeit wird das Leinöl, wo es in guten Ländern auch eingeführet iſt, meiſt nur von Michael bis Marien, gegeſſen.

Käſe

Käſe iſt eine Dauerſpeiſe, weshalb die Hausmutter ihn gar ſehr, als eine ſolche, zu beſorgen hat. Bereits in den Wintermonaten muß ſchon damit angefangen werden. Denn diejenigen Käſe ſind am beſten zum Altwerden und Dauern zu bringen, die in ſolcher Jahreszeit von Fliegen noch befreyet ſind; von denen die Maden einzig und allein herkommen, welche die Sommerkäſe ſofort verzehren, und ſelbige nicht wohl zum Altwerden kommen laſſen. Aufs allerſpäteſte müſſen die Käſe im März als eine Dauerſpeiſe ſchon beſorget ſeyn.

Frühlingsmonate.

1. **Suppen.** 1) Waſſerſuppe. 2) Kuchſuppe. 3) Kofentſuppe. 4) Bierſuppe. 5) Mehlſuppe. 6) Buttermilchſuppe. 7) Mohnſuppe. 8) Hirſeſuppe. 9) Erbsſuppe. 10) Heidegrützſuppe. 11) Gerſtengrützſuppe. 12) Habergrützſuppe. 13) Graupenſuppe. 14) Bohnenſuppe. 15) Trockene Pflaumenſuppe. 16) Wurſtſuppe. 17) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkungen. Hier kommen **Wurſt-** und **Rindfleiſchſuppe** abermals nur als Zeitſpeiſen vor, im Falle Schweine oder Rinder geſchlachtet wären.

Da nun ſchon die Feld- und Gartenarbeiten ihren Anfang nehmen, und auch in den Suppen wohl Veränderungen davon abhängen: ſo muß man das Gewöhnliche des Orts beobachten, und den Unterſchied mit halten, im Falle anitzt an und für ſich mehr geachtete Suppen zu geben wären.

Die **Erbsſuppe** kömmt in allen Monaten vor, und iſt die bereitſamſte Suppe, wenn die Ueberbleibſel eines, Tages zuvor gekochten, Erbſengerichts zu einer Morgenſuppe verbrauchet werden.

Die **Mohnſuppe** kann in Mittelländern auch noch immer an die Reihe kommen, wenn es an andern etwa gebrechen könnte. Da ſie aber, um des Reibens willen, nicht zu den bereitſamen Speiſen gehöret: ſo ſollte ſie wenigſtens doch nicht mehr allzu oft gekochet werden. Denn die Arbeiten außer dem Hauſe werden nun im Felde immer dringender; weshalb die Mägde mit Mohnreiben im Hauſe nicht eben mehr aufgehalten werden ſollen.

2. **Kalteſchalen.** 1) Bierkalteſchale, die gemeiniglich des Sonntags das Abendeſſen ausmachet.

Anmerkung. Sollten im Maymonate ſchon ſehr heiße Tage, wie zuweilen geſchieht, einfallen, ſo können auch an Werkeltagen Buttermilch, ſüße Milch, ſaure oder geronnene Milch, nach Landesgebrauch, zu Kalteſchalen angewendet werden.

3) **Vorkoſten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbſen. 4) Bohnen. 5) Hirſe. 6) Heidegrütze. 7) Linſen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grünkraut. 11) Sauerkohl. 12) Gebackenes Obſt. 13) Gebackene Pflaumen.

Anmerkung. In dem Verzeichniſſe für die Wintermonate hatten wir an die drey und zwanzig Vorkoſten, nun ſind deren nur noch dreyzehen. Hier können aber nun angehende Hausmütter ſogleich einſehen, was es auf ſich habe, mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich umzugehen. Wenn nun die Vorräthe zu dieſen dreyzehen Arten der Vorkoſten im Winter zu ſehr wären angegriffen, und dagegen weniger daurende oder Zeitſpeiſen nicht gekochet worden: wie würde es nun ausſehen? Was für Unordnung müßte nun einreißen? Iſt es nicht das halbe Leben für die Hausmutter, daß ſie, alle ihre Vorräthe überſchlagend oder berechnend, nicht

ängſtlich für den andern Morgen ſorgen und wehmüthig ſagen darf: was werden wir eſſen?

Wenn der **Sallat** am Ende des Maymonats, warmer anhaltender Witterung halber, ſchon in der Maaße gewachſen iſt, daß er eine ziemliche Größe erreichet hat, ſo kann er nun des Abends von dem Geſinde verſpeiſet werden. Iſt er aber noch im Wachsthume ſehr zurück, ſo darf man ihn eben nicht allzu ſtark verbrauchen, und muß ihn erſt noch zu mehrerem Wachsthum kommen laſſen. Denn es gehören große Schüſſeln dazu; indem das Geſinde in warmen Tagen nichts liebers als Sallat ißt.

Von andern jungen Gartengewächſen kann in dieſen Monaten noch nichts als **Grünkraut** fürs Geſinde genutzet werden, wovon im **dritten Kapitel** mit mehrerm iſt geſaget worden.

4. **Fleiſch.** 1) Tauben. 2) Kalbfleiſch. 3) Pökelrindfleiſch. 4) Räucherrindfleiſch. 5) Geräuchert Hammelfleiſch. 6) Pökelſchweinefleiſch. 7) Räucherſchweinefleiſch. 8) Speck und Schinken. 9) Wurſt. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer.

Anmerkungen. Da nunmehr die **junge Tauben** ſchon häufig werden, ſo müſſen ſie als eine Zeitſpeiſe verbrauchet werden, wenn ſie nicht mit mehrerm Vortheil in den Städten verkaufet werden können.

Die **Kälber** können zu Zeiten im April noch ſehr wohlfeil ſeyn, weshalb ſie auf den Geſindetiſch auch noch ohne Schaden gebracht werden können.

Das **Pökelfleiſch** kann nunmehr gekochet und damit der Schluß gemachet werden. Hingegen müſſen alle Arten des Räucherfleiſches, worunter auch **Speck, Schinken** und **Knackwurſt** gehöret, noch für die Sommer- und Aerndtemonate Dauerſpeiſe bleiben, mithin noch nicht zu ſehr angegriffen werden.

In

In einigen Gegenden iſt eine ſtarke Gänſezucht, daher auch daſelbſt Gänſe geräuchert werden. Wo nun dieſes nur nach der gemeinen Art geſchieht, daß davon die geräucherten Gänſe ſehr gelb und galſtricht ſchmeckend werden: ſo müſſen ſie in den Frühlingsmonaten verzehret, und ihre Dauer nicht übertrieben werden.

Nun fangen die Hühner an überall zu legen, weshalb die Eyer und die daraus zu verfertigenden Eyerkuchen hauptſächlich die gemeinſte Speiſe werden. In Anſehung der Eyer iſt aber auch dahin zu ſehen, daß die Aerndtemonate daran keinen Mangel haben mögen. Denn die Hühner hören gegen die Aerndte gemeiniglich auf, zu legen; oder ſie ruhen ſich, wie man ſaget, und fangen im Auguſt erſt wieder an, zum zweytenmal im Jahre, Eyer zu legen.

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Kälberbraten. 3) Schweinebraten. 4) Gebratener geräucherter Schinken. 5) Sauerbraten.

6) **Kuchen.** Siehe die Wintermonate.

7) **Zubrod.** Siehe die Wintermonate.

Sommermonate.

1. **Suppen.** 1) Kuchſuppe. 2) Bierſuppe. 3) Mehlſuppe. 4) Buttermilchſuppe. 5) Hirſeſuppe. 6) Erbsſuppe. 7) Heidegrützſuppe. 8) Gerſtengrützſuppe. 9) Habergrützſuppe. 10) Graupenſuppe. 11) Bohnenſuppe. 12) Ertüffelſuppe. 13) Trockne Pflaumenſuppe. 14) Wurſtſuppe. 15) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkungen. Da bey einer jeden Leſerin vorausgeſetzet wird, daß ſie die verſchiedenen Kapitel, von der Bereitung der Speiſen, wohl inne habe: ſo wird

wird ſie wiſſen, daß die Suppen in der Aerndte, nach Verſchiedenheit der Aerndtearbeiten, zu ändern und zu beſſern ſind.

Die **Buttermilchſuppe**, deren Bereitung an allen den Tagen vorfällt, wenn gebuttert wird, kann an kühlen Tagen zwar noch gekochet, an heißen aber lieber kalt als Kalteſchale gegeſſen werden. Nur wird ſie in guten Ländern eben nicht den Schnittern gegeben.

Die **Bohnenſuppe** kann nun ſchon weniger, oder wohl gar nicht, gekochet werden.

Erbsſuppe darf nicht weggelaſſen werden, wenn von gekochten Erbſen etwas übrig geblieben iſt.

Ertüffelſuppe wird nun das Neue vom Jahre. Man hat aber die kleinen unreifen Ertüffeln zu vermeiden, und die ſo genannte Jacobiertüffeln, eine frühere und in dieſen Monaten reifende Frucht, zu wählen.

Rindfleiſch- und Wurſtſuppe findet ſtatt, wenn etwa zur Aerndte ein Schwein oder Rind geſchlachtet worden. In Anſehung der Wurſtſuppe aber iſt nicht aus der Acht zu laſſen, daß ſie anitzt ihre allerkürzeſte Dauer habe, und in wenig Tagen ſauer werde; weshalb ſie, dafern ſie binnen ſo kurzer Friſt nicht verbrauchet werden kann, lieber aus dem Hauſe weggegeben, oder gleichſam verlehnet, und von andern Einwohnern des Orts mit friſcher wieder erſtattet werden muß.

2. **Kalteſchalen.** 1) Bierkaltſchale. 2) Pflaumenkalteſchale. 3) Süßemilchkalteſchale. 4) Saure oder geronnene Milchkalteſchale. 5) Buttermilchkalteſchale.

Anmerkungen. Die **Bierkalteſchale** iſt in guten Ländern für Harker und Korneinführer die gewöhnlichſte,

Die

Die übrigen Kalteſchalen kommen bey andern Arbeiten vor, werden aber in Mittelländern auch den Harkern gegeben.

Es muß ſich jede angehende Hausmutter erkundigen: wenn und welcherley Kalteſchalen, nach der Gewohnheit ihres Ors, zu machen ſind.

3. Vorkoſten. 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Erbſen. 4) Bohnen. 5) Hirſe. 6) Heidegrütze. 7) Linſen. 8) Graupen. 9) Nudeln. 10) Grüner Kohl. 11) Mohrrüben. 12) Paſtinaken. 13) Weiße Rüben. 14) Ertüffeln. 15) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 16) Grüne Erbſen in Schalen, Schoten. 17) Gurken. 18) Gebackenes Obſt. 19) Grüne Birnen. 20) Gebackene Pflaumen. 21) Sallat.

Anmerkungen. Nun bringt die Jahreszeit aus den Gärten ſchon viele Zeitſpeiſen herbey, daher das ganze Verzeichniß der Sommermonatsvorkoſten anitzt ſchon vermehrter, als das von den Frühlingsmonaten, erſcheinen muß.

Der Sallat muß von dem Junius an nunmehr täglich gegeſſen werden. Um ihn aber recht lange zu haben: ſo muß nicht, wie es hin und wieder noch die Gewohnheit iſt, der Sallat auf einmal geſäet, ſondern alle vierzehen Tage eine neue Sallatſaat unternommen werden. Auf dieſe Weiſe wird man, noch in der Aerndte, an ihm eine Lieblingskoſt haben können.

In dem Kapitel von Bereitung der Speiſen iſt ſchon von dem grünen Kohle geſaget worden, daß er, als eine nicht bereitſame Koſt, mit Unterſchied zu kochen ſey. Von den Nudeln in der Aerndtezeit gilt ein gleiches, wenn man keinen Vorrath getrockneter Nudeln bey der Hand hat.

Die Mohrrüben ſind in dieſer Zeit noch nicht recht ausgewachſen; ſie müſſen daher mit Saubohnen

geiochet

gekochet und, wo dieſes Gericht noch unbekannt iſt, mit guter Art eingeführet werden.

Paſtinaken ſind in den erſten Sommermonaten auch noch nicht zu ihrer ganzen Stärke gediehen. Wenn ſie daher etwa mit Fleiſch oder Fiſchen gekochet werden ſollen, ſo geſchieht dieſes am wirthſchaftlichſten im Auguſt, und noch ſpäter.

Man hat **weiße Rüben**, welche frühe, aber nicht zu viel, weil ſie noch gar keine Dauer wie die Herbſtrüben haben, geſäet werden; um ſie in der Aerndte, zur Vorkoſt, eſſen zu können. So wenig etwa dieſe große weiße Rüben im Herbſte hin und wieder geachtet ſind: ſo gern werden ſie doch in der Aerndte gegeſſen, weil ſie um dieſe Zeit das Neue vom Jahre ſind.

Was von den **Ertüffeln** vorhin bey der Ertüffelſuppe geſaget worden, ſolches muß auch hier bey den **Ertüffeln**, in ſo fern ſie Vorkoſt ſeyn ſollen, in Acht genommen werden.

Grüne Bohnen, Brechbohnen, werden erſt im Auguſt als eine der bereitſamſten Koſten zu gebrauchen ſeyn; indem die ſo genannten Schnittbohnen nicht ſonderlich, auch nicht wirthlich genug auf den Geſindetiſch kommen können.

Die **Schoten** kommen nur dann und wann vor, blos um dem Geſinde auch dieſes Neue vom Jahre koſten zu laſſen.

Wenn die **Sommerbirnen** geſchwinde verbacken oder gekochet werden müſſen, ſo wird auch dieſe Zeitſpeiſe nunmehr häufig gekochet. Eine Ausnahme findet nur da ſtatt, wo die **Sommerbirnen**, als die erſten Früchte ihrer Art, in nah gelegenen großen Städten ſicher und zu anſtändigen Preiſen abgeſetzet werden können.

4. Fleiſch.

4. Fleiſch. 1) Tauben. 2) Hühner. 3) Enten. 4) Gänſe. 5) Hammelfleiſch. 6) Kalbfleiſch. 7) Rindfleiſch. 8) Schweinefleiſch. 9) Räucherrindfleiſch. 10) Räucherſchweinefleiſch. 11) Speck. 12) Schinken. 13) Wurſt. 14) Eyer. 15) Eyerkuchen.

Anmerkungen. In guten Ländern iſt die Speiſung des Aerndtevolkes die allerkritiſchſte, weshalb die Hausmutter das, was von Aerndteſpeiſen in dem **vierten Kapitel** geſchrieben worden, aufs genaueſte wiſſen muß.

Pökelfleiſch vom Herbſte oder Winter her hat man nun deswegen nicht mehr in das Verzeichniß der Sommermonate übertragen wollen, weil es in den meiſten Häuſern um ſolche Zeit völlig verdorben ſeyn würde, wenn man es noch bis dahin hätte erhalten wollen. Es wird aber in dem **zweyten Bande der Hausmutter** Unterricht gegeben werden: wie man alle Arten des Pökelfleiſches noch bis in die ſpätere Jahreszeit wohlſchmeckend erhalten könne.

Hammel oder Schöpſe werden nur an ſolchen Orten bereits in der Aerndte geſchlachtet, wo ſie Fettweide haben. Fehlet es daran, ſo ſind ſie erſt recht bey Leibe, wenn ſie, wie man ſagt, die Stoppeln überlaufen haben. Mit den März- oder Küchenſchafen aber muß man noch länger warten, da ihre beſte Schlachtzeit erſt im Herbſte gefällig iſt.

In Anſehung des **Kalbfleiſches** bezieht man ſich auf die Anmerkungen über die Winter- und Frühlingsmonate.

Vieler Orten iſt es gebräuchlich, daß ſo genannte **Aerndteſchweine**, die eben nicht ſehr fett ſeyn dürfen, geſchlachtet werden, um auch friſches Fleiſch zu haben. Man thut dieſes, wenn ſolches Fleiſch bald hinter einander, nach Beſchaffenheit der Aerndtearbeit, aufgegeſſen werden kann. Denn ob man es auch

gleich

gleich einpökeln kann, ſo wird es ſich doch itzt nicht lange halten; wenn man gleich kühle Keller oder Gewölbe hat. Dieſerhalb muß man die Dauer dieſes itzt eingeſalzenen Fleiſches nicht übertreiben. Eben ſo iſt es auch mit dem etwa itzt erſt eingeſchlachtetem Rindfleiſche zu halten.

Wenn gleich die vom Herbſte und Winter her geräucherten Fleiſcharten, Schinken und Würſte, in der Aerndte verzehret werden: ſo findet doch in Anſehung des Specks, wie ſchon oben erinnert worden, eine Ausnahme ſtatt; als welcher noch bis in die allerſpäteſte Herbſtzeit hinein immer eine Dauerſpeiſe bleiben, und ſo ſo lange gegenhalten muß, bis wieder neuer geräucherter Speck in der Vorrathskammer zum Gebrauche vorhanden iſt. Man wird aber auch in dem zweyten Bande der Hausmutter Anweiſung finden, wie man den Speck in allen Häuſern ſo erhalten, und ihm ſolche Währung verſchaffen könne, daß er aufs längſte gut und von Maden frey bleibe.

Eyer, wie gleichfalls ſchon erinnert worden, müſſen zur Aerndezeit zwar ſehr, aber doch nicht alle, verbrauchet werden. Es iſt daher auf einen Uebervorrath zu ſehen, damit es nicht daran in dem Herbſte, und in den erſten Wintermonaten, gebrechen möge.

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Hühnerbraten. 3) Gänſebraten. 4) Kälberbraten. 5) Hammelbraten. 6) Schweinebraten. 7) Gebratene geräucherte Schinken.

Anmerkungen. Da in dem Kapitel von Braten ſchon alles geſaget worden, ſo muß man ſolches hiebey wohl zu Rathe ziehen, um zu wiſſen, wenn? und wie? ſolche zu geben ſind.

Gänſebraten können um dieſe Zeit nur da ſtatt finden, wo ſich eine gute Gänſezucht befindet. Wenn

daher ſchon die jungen Gänſe ausgewachſen ſind, ſo pfleget man einige auf die Maſt zu ſtellen, um einen oder den andern Aerndtebraten daran zu haben. Sie nehmen zwar in dieſer Jahreszeit eben nicht ſo zu, als im Herbſte. Allein ſie dürfen auch eben ſo fett nicht ſeyn. Man ſieht itzt nicht ſo ſehr auf das Fett, oder das davon zu erhaltende Schmalz, als vielmehr auf das Fleiſch zum Braten.

6. **Kuchen.** Hiebey muß das **Kapitel von Bereitung der Kuchen** auch nachgeleſen, und die Gewohnheit des Orts zu Rathe gezogen werden, um zu wiſſen, ob? wenn? und wie mancherley? die Kuchen für das Aerndtevolk zu bereiten ſind?

7. **Zubrod.** Auch hierüber muß das **Kapitel vom Zubrod** nachgeleſen, und das Gewöhnliche des Orts in Obacht genommen werden.

Herbſtmonate.

1. **Suppen.** 1) Waſſerſuppe. 2) Kuchſuppe. 3) Koſentſuppe. 4) Bierſuppe. 5) Mehlſuppe. 6) Buttermilchſuppe. 7) Mohnſuppe. 8) Hirſeſuppe. 9) Erbsſuppe. 10) Heidegrützſuppe. 11) Gerſtengrützſuppe. 12) Habergrützſuppe. 13) Graupenſuppe. 14) Bohnenſuppe. 15) Wurſtſuppe. 16) Pflaumenſuppe. 17) Ertüffelſuppe. 18) Kürbißſuppe. 19) Trockene Pflaumenſuppe. 20) Hollundermusſuppe. 21) Rindfleiſchſuppe.

Anmerkungen. Der Herbſt füllet nun unſere Kammern aufs neue, daher das Verzeichniß der Speiſevorräthe das allerzahlreichſte unter allen Jahreszeiten iſt.

Unter den Suppen kommen hier einige Zeitſpeiſen vor, die nicht aus der Acht zu laſſen ſind; um eine Erſparung

rung andrer Dauerſpeiſen anbringen zu können. Dieſe ſind: **reiſe Pflaumen** und **Kürbiſſe**, wenn letztere irgendwo gebauet und zur Speiſe gebrauchet werden.

In manchen Jahren werden die **Bohnen** nicht reif, und wenn man ſie zu lange wollte ſitzen laſſen, ſo würden auch mäßige Nachtfröſte ſie verderben, und völlig unbrauchbar machen. In dieſem Falle muß man die, in den grünen Schalen zwar ausgebildete, aber noch weiche weiße, Bohnen fleißig zu Suppen verwenden. Es können in ſchattichten und niedrig gelegenen Gärten faſt alle Jahre dergleichen **Bohnen** zurück geblieben ſeyn, von denen man immer den bemerkten Gebrauch zu machen hat.

Wo **Mohn** gebauet wird, und dieſes iſt gemeiniglich in Flachsländern, da muß nun die **Mohnſuppe**, wo nicht eine alltägliche, doch die alleröfterſte ſeyn. Sie bedarf keiner Milch oder Butter, und beydes, Milch und Butter, werden in den Herbſtmonaten ſchon ſehr knapp.

Wurſt- und **Rindfleiſchſuppen** ſind Zeitſpeiſen, und finden nur ſtatt, wenn Schweine und Rinder irgendswo geſchlachtet werden.

2. **Kalteſchalen.** 1) Bierkalteſchale.

Anmerkung. Wenn zuweilen im Herbſte noch warme Tage einfallen, ſo finden die übrigen Arten der Kalteſchalen zur Mittags- und Abendzeit noch wohl hin und wieder ſtatt.

3. **Vorkoſten.** 1) Klöße. 2) Mehlbrey. 3) Mohnbrey. 4) Erbſen. 5) Bohnen. 6) Hirſe. 7) Heidegrütze. 8) Linſen. 9) Graupen. 10) Nudeln. 11) Mohnſtritzen. 12) Grüner Kohl. 13) Weißer Kohl. 14) Sauerkohl. 15) Mohrrüben. 16) Paſtinaken. 17) Weiße Rüben. 18) Kohlrüben. 19) Kohlrabi.

rabi. 20) Ertüffeln. 21) Grüne Bohnen, Brechbohnen. 22) Kürbiß. 23) Gebackenes Obſt. 24) Grüne Birnen. 25) Gebackene Pflaumen. 26) Krautſallat, 27) Rothe Rüben.

Anmerkungen. In den Herbſtmonaten haben wir, unter den Vorkoſten, die allermeiſten Zeitſpeiſen. Eine fähige Hausmutter leget von nun an den Grund ihrer Speiſevorräthe aufs ganze Jahr. Ich finde es daher ſehr vernünftig gehandelt: daß in den meiſten deutſchen Provinzen die Bauern ihren Kindern im Herbſte Hochzeit machen, und ſodann ihre neue Haushaltung antreten laſſen. Die junge angehende Bäuerin kann nun alle ihre Einrichtungen mit den im Hauſe vorgefundenen Vorräthen machen, und findet, ſo zu ſagen, kein leeres Neſt. Von nun an kömmt es auf einen klugen Ueberſchlag an, um feſt zu ſetzen: welche beſondere Abtheilungen der Speiſevorräthe jeder künftigen Zeitperiode eines ganzen Jahres zuzueignen und darauf zu verſparen ſind. Um aber für die künftigen Jahreszeiten die Dauerſpeiſen, in hinreichender Menge, zu ſparen; ſo müſſen nun die Zeitſpeiſen hauptſächlich das Meiſte thun. Wird dieſes außer Acht gelaſſen, ſo verdienet die Hausmutter den Namen einer **Unvorſichtigen**, und ſie bereitet, von nun an, den Urſprung der Verwirrung und Unordnung ihres Hausweſens. Und denn noch Glück genug, wenn ſie nur nicht zu ſpäte gelernet hat, mit Schaden klug zu werden.

Die in dieſem Verzeichniſſe aufgeführten **Mohnſpeiſen** ſind, wie die Mohnſuppen, mehrentheils nur in Flachsländern gebräuchlich, und erſtere gehören unter die Delikateſſen des gemeinen Mannes. Man findet in dem **Kapitel von Speiſen** Unterricht, wenn ſolche dem Geſinde bereitet werden.

Sämmt-

Sämmtliche Gärtengewächſe müſſen nun weit mehr, als Mehlſpeiſen, und diejenigen, die aus trocknen Vorräthen bereitet ſind, dergeſtalt gekochet werden: daß in guten Ländern, der Gewohnheit gemäß, die Einerleyheit vermieden, und eine öftere Veränderung beobachtet werde.

Kohlrabi wird nicht überall gebauet. Mehr die **Kohlrüben**, und dieſes aus guten Gründen. Denn welche Gartenfrucht kömmt ihr darinn gleich, daß beydes, Blatt und Wurzel, Menſchenſpeiſe ſey? Es iſt nur Schade, daß faſt kein Gartengewächſe dem Verderben vom Mehlthaue und Blattläuſen ſo ſehr unterworfen iſt, als eben dieſes. Wenn aber, beſonders in ſehr warmen Frühlingsmonaten, dieſe Frucht aufſpillet und blühet, ſo iſt das allzu frühzeitige Ausſetzen der Pflanze daran Schuld. Man muß die Kohlrüben ſpäter ſäen und verpflanzen.

Sauerkohl iſt auch in dieſes Verzeichniß gekommen; wo man aber daran keinen genugſamen Vorrath hat, da muß er noch gar nicht angenommen werden. Er bleibt ſodann ein Eigenthum der Winter- und Frühlingsmonate.

Ertüffeln ſind nun einmal die Lieblingskoſt des gemeinen Mannes geworden, die er gar nicht, auch in guten Ländern, verachtet; wenn ihm auch eine tägliche Koſt daraus gemachet wird. Dieſerhalb aber müſſen doch die Ertüffeln nicht in dieſen Herbſtmonaten ſchon verthan, ſondern noch den ganzen Winter hindurch gekochet werden. Man nehme aber auch in Acht, was hierüber unter den diätetiſchen Regeln iſt geſaget worden.

Grüner Kohl, der, als eine eben nicht bereitſame Koſt, in manchen Haushaltungen zur Aerndtezeit nicht viel gekochet werden konnte, muß anitzt, um unter den Zeitſpeiſen Wechſel und Veränderung anzu-

bringen, zwar deſto mehr auf den Tiſch kommen; aber doch auch noch dem December ein Theil davon übrig gelaſſen werden.

Kürbiſſe, wo ſie erbauet und gegeſſen werden, ſollen in dieſer Zeit meiſtens verthan ſeyn; weil ſie bey längerer Dauer theils faulen, wenn ſie in einem feuchten Keller aufbewahret ſind, theils aber in Kammern nicht wider den Froſt zu ſchützen wären.

Wenn die **grünen Birnen** irgendwo, oder ſonſt etwa in einem ſehr obſtreichen Jahre, nicht gut abzuſetzen wären: ſo müſſen ſie, wenn der Vorrath des gebackenen Obſtes nicht aus der Acht gelaſſen worden, von nun an deſto mehr verkochet werden; damit man zur Froſtzeit nicht mehr Obſt auf dem Lager habe, als man, ſeiner Bequemlichkeit nach, vor dem Erfrieren bewahren kann. Man ſoll daher die Sorten wiſſen, die keine längere Dauer haben können, und ihrem Verfaulen durchs Kochen zuvorkommen. Es wird unter dem gemeinen Manne ſchon Mode, um der Birnen nicht überdrüßig zu werden, ſolche, wo nicht mit Klöße, doch mit Ertüffeln zuſammen zu kochen; welche letztere Bereitungsart auch gar wohl anzurathen iſt.

Das **gebackene Obſt** ſollte im Herbſte gar nicht gekochet, ſondern nur allein das grüne reife Obſt zur Kochſpeiſe genommen werden. Das **trockne Obſt** müßte hauptſächlich in den Wintermonaten, noch mehr aber erſt in den Frühlingsmonaten, angegriffen werden. Und da daſſelbe eine der allerwährhafteſten Dauerſpeiſen iſt, niemals aber ein Obſtertrag des künftigen Jahres mit Gewißheit vorauszuſehen iſt: ſo muß der Vorrath des trocknen Obſtes auf einige Jahre, wie ſchon oben geſaget worden, ſo zureichen, damit unſre Vorrathskammer in keinem Jahre an dieſer Art Dauerſpeiſen Mangel haben dürfe. Denn dieſe

Vor-

Vorrathskammern, die ohne Leere oder Lücken ſind, machen allein der Hausmutter Ehre. Sie kann ſie alsdenn ohne Scheu ihren Freundinnen öffnen, und auf ihren Beyfall rechnen.

4. **Fleiſch.** 1) Tauben. 2) Enten. 3) Gänſe. 4) Hammelfleiſch. 5) Rindfleiſch. 6) Schweinefleiſch. 7) Lümmel. 8) Schwarzſauer. 9) Gelbſauer. 10) Eyerkuchen. 11) Eyer. 12) Wurſt.

Anmerkungen. Der Herbſt bietet nun auch der Hausmutter nicht nur das meiſte, ſondern auch das fetteſte Fleiſch dar; welches ſie theils zur Zeitſpeiſe, theils aber allermeiſt zur Dauerſpeiſe verwenden ſoll.

Von den **Feldtauben** wird im September die letzte Hecke ſeyn, die entweder zum Verkauf, oder zum Verbrauch, in die Küche kommen.

Wenn Gänſe nur **Kochfleiſch** ſeyn ſollen, ſo dürfen ſie nicht ſo fett, als zu Braten, gemäſtet ſeyn. An einigen Orten kann man ſie zu Kochfleiſch ſchon ſchlachten, wenn ſie die Getraideſtoppeln überlaufen, und von den ausgefallenen Körnern der Aerndte ſich etwas auf dem Leibe gefreſſen haben. Man pfleget auch wohl nach Michael viele Gänſe mancher Orten auf einmal zu ſchlachten; um entweder Pökelfleiſch oder Räuchergänſe daraus zu machen. Wenn aber auch Gänſe zum Braten, und wie gewöhnlich fett gemäſtet, geſchlachtet werden: ſo wird der Abgang des Bratens Gänſeklein genannt, und als eine Zeitſpeiſe ſogleich verkochet, oder **Schwarzſauer** daraus gemachet; welches letztere eine Art Dauerſpeiſe, wiewohl nur auf eine kurze Zeit, darbietet.

Nun müſſen überall die **Hammel**, auch die ſo genannte März- oder Küchenſchafe, ihr meiſtes Fett haben. Die letztern müſſen zuerſt nach und nach ge-

ſchlachtet werden, um alle Woche friſches Fleiſch zu allerley Vorkoſten zu haben. Wenn aber im ſpätern Herbſte Reif und Froſt die Weide geringer machen, die Schafe aber dieſerhalb itzt mehr ab- als zunehmen müſſen: ſo werden zuletzt alle noch übrige, in der Ausmärzung beſchloſſene, Schafe abgeſchlachtet, ihr Fleiſch eingepökelt, die Keulen aber meiſtens in den Rauch gehangen, hiemit aber zur Dauerſpeiſe bereitet.

Rinder und **Schweine** haben nun auch ihre gewöhnliche Schlachtungszeit. Man nimmt nur von ihnen in den erſten Tagen, da ſie geſchlachtet worden, friſches Fleiſch zum Kochen; das andere muß ſämmtlich, als Dauerſpeiſe, in den **Pökel** oder in den **Rauch** kommen, als wovon die beſte Behandlungsart in dem **zweyten Bande der Hausmutter** angewieſen werden ſoll.

Von den **Würſten** wird ſo lange gegeſſen, als ſie nach der Schlachtzeit noch friſch und wohlgeſchmackt ſeyn können. Dieſes letztere aber hängt von der mehr oder weniger kalten Witterung ab. Man geht am ſicherſten, wenn alle Arten der Würſte, je früher je beſſer, in den Rauch kommen, woraus man ſie nach und nach als Dauerſpeiſe nehmen kann; und wenn ſie, aus Mangel einer Rauchkammer, bald in die Vorrathskammer gebracht und daſelbſt aufgehänget werden: ſo hat man an ihnen eine ſolche Dauerſpeiſe, mit welcher man, nach Beſchaffenheit ihrer Art, in die folgenden Jahreszeiten hineingehen muß.

Weil der Herbſt ſo viel und mancherley Fleiſchſpeiſen abliefert, ſo muß der **Eyer** itzt geſchonet, und nicht allzu viel Eyerkuchen gebacken werden. So bald es friert, ſo höret auch das Eyerlegen der Hühner auf. Es ſoll aber unſre Vorrathskammer, auch noch in den Wintermonaten, nicht ganz leer von Eyern ſeyn; die man aber vor den Froſt wohl einpacken und bewahren muß.

5. Bra-

5. **Braten.** 1) Taubenbraten. 2) Entenbraten. 3) Gänſebraten. 4) Hammelbraten. 5) Schweinebraten. 6) Sauer- oder Eſſigbraten.

Anmerkung. In den Herbſtmonatên ſind eben nicht viel Braten gefällig, außer wo noch die ſo genannten Kirmeſſen auf dem Lande üblich ſind. In guten Ländern werden doch aber noch anitzt Gänſebraten dem Geſinde wenigſtens einmal gegeben. Wenn und wie oft aber dieſes geſchehen ſolle? muß das Herkommen des Orts oder der Gegend beſtimmen. Auch in Mittelländern iſt es faſt der durchgängige Gebrauch: daß um Martini dem Geſinde die ſo genannte **Martinsgans** gebraten werde.

6. **Kuchen.** Siehe die Wintermonate.

7. **Zubrod.** 1) Butter. 2) Schweineſchmalz. 3) Pflaumenmus. 4) Hollundermus. 5) Apfelmus. 6) Leinöl. 7) Mohn. 8) Käſe.

Anmerkungen. Wo das Rindvieh auf der Weide gehalten wird, da nimmt nun die Milch, und mit derſelben Butter und Käſe, ſehr ab. Dieſes kömmt daher: daß theils die Weide, wenn gleich noch Gras da iſt, doch immer unkräftiger wird; theils aber die Kühe ſchon, wie mans nennt, altmelke ſind, und, weil ſie der Kalbezeit ſich nähern, wenig oder gar keine Milch mehr geben. Es muß nun alſo die **Maybutter** zu Hülfe genommen werden; weshalb man im May und Junius für dieſe Dauerſpeiſe auch muß geſorget haben. Wo aber von Kohl oder andern Gartengewächſen die ſo genannte **Krautbutter**, mit Anfange des Septembers, gemachet wird: da wird auch nunmehr dahin geſehen, daß man an der **Krautbutter**, weil ſie auch dauert, und ſich lange bey gutem Geſchmacke erhält, noch den Winter hindurch eine Dauerſpeiſe haben möge.

Wo es gebräuchlich iſt, daß man bey der Geſindeſpeiſung, wenigſtens nach Maßgebung gewiſſer Arbeitsperioden, auch anderes Zubrod ſurrogiren kann, da muß nun **Pflaumen- und andres Mus** das meiſte thun. Das erſte iſt völlig als eine Dauerſpeiſe anzuſehen. Ja, wenn der Pflaumengewinnſt ſehr groß iſt, und, wie gemeiniglich zu geſchehen pfleget, als eine überall gemeine Obſtart nicht wohl zu Gelde zu machen ſteht: ſo muß, nächſt dem Backen oder Trocknen der Pflaumen, **Mus** für mehr als ein Jahr gekochet, und auch hieraus eine der allerlängſten Dauerſpeiſen gemachet werden; wovon der **zweyte Band der Hausmutter** das mehrere beſagen wird.

Wenn das **Leinöl** in den vorhergehenden Sommermonaten nicht, nach Landesgebrauch, Zubrod ſeyn durfte: ſo muß nun doch der Oelnapf, wo er eingeführet iſt, wieder auf den Tiſch kommen.

In manchen Gegenden, beſonders in den Flachsländern, wird auch Mohn gerieben, und dem Geſinde, gemeiniglich des Morgens und Abends, als Zubrod vorgeſetzet, um ſolchen, ſtatt der Butter oder des Schmalzes, aufs Brod zu ſchmieren.

Wenn, wie es allerdings einer vorſichtigen Hausmutter zuſteht, und in dieſem Unterrichte als eine Fundamentalregel feſtgeſtellet worden, der **Speck**, als Dauerſpeiſe, bis in den ſpäten Herbſt hinein, aufbewahret werden muß, ſo kann auch davon Schmalz als ein Zubrod erlanget werden, wenn Portionen Speck mit Mayeran, in einem Tiegel oder einer Pfanne, über Kohlen ausgebraten, und der ausgebratene Speck ſtatt des Fleiſches, das abgegoſſene und geronnene Schmalz aber, als Zubrod, dem Geſinde gereichet wird. Dieſes Schmalz hat einen beſſern Geſchmack, als das gewöhnliche Schweineſchmalz, welches aus den ſo genannten Schweineließen oder dem Schmeere aus-

gebraten

gebraten und weggeſetzet wird. Der Mayeran machet dem aus Speck gebratenem Schmalze den gefälligern Geſchmack, und der ſtatt des Fleiſches zu eſſende Speck ſchmecket auch davon beſſer, als wenn er ohne dieſem Gewürze gebraten wäre. Man könnte zwar auch das Schmalz aus den Lieſen oder dem Schmeere mit Mayeran ausgebraten haben; allein man enthält ſich deſſen, weil man dieſes Schmalz auch zur Fettung mancher Vorkoſten gebrauchen muß, und der Mayerangeſchmack nicht überall der ſchicklichſte ſeyn könnte.

Weil die Käſe für den Geſindetiſch nun auch immer knäpper werden, ſo muß, wo es gebräuchlich iſt, deſto mehr Streichkäſe bereitet werden, mit welchem man weiter, als mit alten oder getrockneten Käſen, kommen kann.

Meine Leſerinnen wollen nun dieſes eilfte Kapitel für ihr rechtes Hauptkapitel halten: Können ſie es in meiſterhafte Ausübung bringen, ſo verdienen ſie alle Achtung und den Namen muſterhafter Hausmütter. Die ungeübten aber müſſen es deſto mehr ſtudiren, um, ſo viel möglich, recht ſyſtematiſche Köpfe zu werden. Denn wenn ſie nicht ſo weit kommen, ſo machen ſie ſich das Leben herzlich ſauer. Sie müſſen aber nicht gleich verzagen, wenn ſie in einem oder dem andern Artikel noch nicht nach Wunſche fortkommen können. Es iſt ſchon vorerſt genug, wenn ſie nur den Willen und Vorſatz haben, die Fehler auszubeſſern, und eine Stufe nach der andern zur Vollkommenheit, in ihrer Maaße, höher zu ſteigen. Sind ſie bisher noch zu blöde geweſen, bey erfahrnen Hausmüttern in die Schule zu gehen, ſo werden ſie die Anweiſungen dieſer Schrift deſto unbemerkter zu Rathe ziehen, und ſich ſolche zum geheimen Wegweiſer wählen können.

Endlich kann auch dieſes Kapitel ungeübten Wirthinnen dazu dienen, daß es ihnen Anleitung gebe:

wie ſie einige Wochen voraus Einrichtungen und Ueberſchläge machen können, was an jedem Tage, einer beſtimmten gewiſſen Zeit, gekochet werden ſoll. Es ſey der Fall, daß ſie eine oder mehr Wochen vom Hauſe abweſend ſeyn ſolle: ein Fall, der beſonders in Familienangelegenheiten ſich gar wohl ereignen kann. Sie müßte daher der Perſon, die während der Abweſenheit der Küche vorſtehen ſoll, für jeden Tag, auch wohl für alle Mahlzeiten jeden Tages, die verſchiedenen Speiſen vorſchreiben. Sie würde daher, wenn es z. E. im Herbſte wäre, in dieſem eilften Kapitel das Verzeichniß der Speiſen für die Herbſtmonate vor ſich nehmen, ihre Speiſen hier ausſuchen, und ſolche mit ihrer Küchenverweſerin verabreden, ſo werden ſich beyde das ganze Geſchäffte auf einmal erleichtert haben.

Es kann aber auch noch der unglückliche Fall ſeyn, daß eine Hausmutter aufs Krankenlager gerathen, und, nach Beſchaffenheit der Krankheit, mit ihren Gedanken nicht wohl empor kommen und Einrichtungen angeben kann, aber dem ohngeachtet, ihren beſondern Umſtänden nach, von dem Krankenbette die Speiſen anordnen und beſtimmen ſoll. Dann laſſe ſie ſich nur von jemanden das Verzeichniß, nach der Jahreszeit, darinn ſie ſich befindet, vorleſen, und nenne nach ſolchem vorgeleſenen Verzeichniſſe die Speiſen, die ſie dem Geſinde dargereichet wiſſen will.

Noch unglücklicher wäre der Fall, wenn dem Ehegatten die Gattin abſtürbe, und der ganz unerfahrne Wittwer ſollte, aus Mangel einer verſtändigen Küchenvorſteherin, die Speiſen ſelbſt benennen oder angeben, welches er auch nun thun müßte, wenn nichts Verkehrtes heraus kommen ſoll. Der in aller Küchenwiſſenſchaft unkundige Wittwer nehme die Verzeichniſſe dieſes Kapitels vor ſich, ſo wird er ſo ziemlich aus der Sache kommen, und nicht jeden Tages, auch von

dieſer

dieſer Seite her, das zu ſehr kränkende Bewußtſeyn ſeines Wittwenſtandes noch tiefer fühlen dürfen.

Zuletzt können die Verzeichniſſe dieſes Kapitels einer angehenden Hausmutter auch noch dazu dienen, daß ſie beym Eintritte in den Haus- und Eheſtand nachſehe, ob das Haus, in welches ſie hinein heirathet, auch mit denen, nach Beſchaffenheit der Jahreszeit, erforderten Speiſevorräthen hinlänglich verſehen ſey, um daran, bis zum ſpätern Herbſte hin, genug zu haben. Da dieſe letztere Jahreszeit diejenige iſt, in der für die folgenden die meiſten Dauerſpeiſen anzuſchaffen und aufzubewahren ſind.

Zwölftes Kapitel.

Form einer zuſammenhängenden Geſindeſpeiſung.

Meinen Leſerinnen wird nun ein Gefallen geſchehen, wenn ihnen aus den in vorigen Kapiteln zerſtreuet darliegenden Materialien ein kleines Gebäude, gleichſam zum Model, aufgeführet wird. Lernenden in dieſer oder jener Wiſſenſchaft zeiget man ja auch ſonſt gemeiniglich in Exempeln, wie ſie die vorgeſchriebene Regeln nun auch in Ausübung bringen ſollen. Z. E. In einer Anweiſung zur Redekunſt bleibt man nicht bey bloßen Regeln ſtehen: man füget auch Muſter der Beredtſamkeit in Beyſpielen hinzu, um die Lehrlinge deſto beſſer zu bilden. Ich darf es daher auch wohl meinen Lehrlingen nicht an einigen Muſtern fehlen laſſen; um daran Bilder vor Augen zu haben, nach welchen ſie ſich, bey ihren eignen Operationen, mehr oder weniger richten können. Ich will ihnen daher

eine Form einer zuſammenhängenden Geſindeſpeiſung für gewiſſe Hauptperioden entwerfen. Dieſes ſollen die ſo genannte hohe Feſte, einige Aerndte- und einige gemeine Wochen ſeyn. Die Leſerinnen müſſen ſich aber mit mir in eine Geſindeſpeiſung einer gewiſſen Klaſſe, zwar guter, aber doch noch nicht der beſten Länder, hinein denken; indem ich gleichſam nur noch eine mittlere Klaſſe heraus nehme, um den Abſtand höherer oder niedrigerer Klaſſen deſto leichter finden zu können.

Weyhnachten. Erſter Tag.

Morgens. Branntwein, Bärmkuchen und Butter, oder Schmalz, es ſey von Gänſen oder Schweinen.

Mittags. Grüner Kohl mit Schweinefleiſch; friſch oder gepökelt. Gänſebraten, oder Schweinebraten, oder Kälberbraten und gebackene Pflaumen daneben in einem Schüſſelchen. Butter.

Abends. Bierkalteſchale, Gelbſauer, oder Schwarzſauer. Butter oder Schmalz.

Zweyter Tag.

Morgens. Branntwein und Bärmkuchen, Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirſe in Milch gekochet, und Rindfleiſch daneben. Oder mit einer Reisbrühe gekochtes Rindfleiſch, und darauf ein Braten und gebackene Pflaumen daneben. Butter.

Abends. Bierkalteſchale und eine Schüſſel Gelbſauer oder Schwarzſauer. Butter oder Schmalz.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Branntwein und Bärmkuchen, Butter oder Schmalz.

Mit-

Mittags. Eine Schüſſel gebackenen Obſtes, Birnen und Pflaumen unter einander. Hieneben gekochter Schweinekopf, Schinken oder Schulterblatt.

Abends. Kalteſchale. Gelbſauer oder Schwarzſauer, Butter oder Schmalz.

Anmerkung. Wo dem Geſinde ſo genannte Chriſtſtollen gebacken werden, da ſteht es ſelbigem frey, ſolche bey Tiſche, zum Branntwein, des Morgens aufzueſſen. Eben dieſe Stollen müſſen ihnen auch ſtatt des Veſperbrodtes ſeyn. Das Getränke iſt bey den Mittags- und Abendmahlzeiten nicht Koſent, ſondern Bier.

Neujahrstag.

Morgens. Branntwein. Bärmkuchen. Butter oder Schmalz.

Mittags. Hirſe in Milch gekochet und Rindfleiſch daneben; oder Rindfleiſch in einer Reisbrühe. Hierauf ein Braten nebſt gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteſchale, Gelbſauer oder Schwarzſauer. Butter.

Anmerkung. Die an Feſttagen zu kochende Hirſe muß beſſer, als an Werkeltagen, gekochet werden. Das Getränke bey der Mittags- und Abendmahlzeit aber iſt, wie in Weyhnachten, Bier.

Oſtern. Erſter Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und dünner Roſinenkuchen. Keine Butter oder Schmalz, indem die Kuchen ſchon an und für ſich gut ſind.

Mittags. Oſterſuppe. Ein Gericht Fleiſch. Ein Braten, dergleichen im Nothfall, aus Mangel

eines

eines friſchen Schweine- oder Kälberbratens, auch ein geräucherter, abgezogener und gebratener Schweineſchinken ſeyn kann. Butter.

Anmerkung. In Oſtern und Pfingſten wird kein Roggenbrod, ſondern Waizenbrod auf den Tiſch gegeben.

Abends. Bierkalteſchale. Gekochte harte Eyer, deren zwey auf eine Perſon kommen. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Roſinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Oſterſuppe. Eine gebratene Kälberbruſt, oder das gebratene Vorderviertel eines Schweines, nebſt gebackenen Pflaumen. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Gekochte Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er gefeyert wird.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Roſinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Hirſe in Milch gekochet, Pökelrindfleiſch. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Bey den Mittags- und Abendmahlzeiten, aller drey Feſttage, wird Bier gegeben.

Das Veſperbrod, welches zwiſchen den Mittags- und Abendmahlzeiten zu reichen iſt, ſind Kuchen, Eyerplätze und Roſinenkuchen beyſammen.

Pfingſten. Erſter Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Roſinenkuchen. Keine Butter.

Mit-

Mittags. Oſterſuppe. Ein Gericht friſches Fleiſch, dergleichen Tauben mit einer Mayeranbrühe, oder Kalbfleiſch mit Nudeln ſeyn können. Ein Braten, etwa Schweinebraten oder Kälberbraten. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer, jeder Perſon zwey. Butter.

Zweyter Tag.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Roſinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Oſterſuppe, oder Hirſe in Milch gekochet, und ein Gericht Fleiſch daneben, etwa Pökelrindfleiſch, wenn friſches mangelt. Gebratene Tauben oder ein andrer Braten, und ein Schüſſelchen gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer. Butter.

Dritter Tag, wo er noch gefeyert wird.

Morgens. Branntwein, Eyerplätze und Roſinenkuchen. Keine Butter.

Mittags. Gebackenes Obſt, und daneben ein geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt.

Abends. Bierkalteſchale. Eyer. Butter.

Anmerkungen. Um friſches Fleiſch und Braten gegen das Feſt zu haben, wird bey etwas weitläuftiger Haushaltung, wenn kein Kalb vorhanden, ein etwas gemäſtetes Schwein, das nicht ſehr fett ſeyn darf, geſchlachtet.

Veſperbrod wird in dieſen Feſttagen, wie in Oſtern, gereichet, und beſteht aus Eyerplätzen und Roſinenkuchen zugleich. Was aber dieſes alles für Kuchen nebſt ihrer Bereitung ſind, das muß man aus dem ſiebenten Kapitel dieſes erſten Theils: vom Kuchen, wiſſen. Man hat aber mit Fleiß ein Kuchen-

land, zu gegenwärtiger Form, erwählet; weil die Verfahrungsart darinn einer angehenden Hausmutter, ſo zu ſagen, das meiſte Kopfbrechen erregen kann. Denn die Speiſungsart in andern Ländern, die keine ſo zu nennende Kuchenländer ſind, hat ſchon weniger zu bedeuten.

Auch in den Pfingſtfeyertagen wird bey den Mittags- und Abendmahlzeiten Bier gegeben.

Eine Aerndtewoche für Schnitter.

Mondtag.

Erſtes Frühſtück im Hauſe, um fünf Uhr. Branntwein, Bärmkuchen von feinem Roggenmehl, und Butter.

Zweytes Frühſtück im Felde, um ſieben Uhr. Oſterſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Morgenbrod. Alte Hühner mit Reis und kleinen Roſinen gekochet. Schweinebraten, nebſt einem Schüſſelchen gekochter gebackener Pflaumen, Butter.

Anmerkung. Bey den Mittagsmahlzeiten wird den Schnittern zum Braten auch Branntwein in guten Ländern gegeben. Da auch hieſelbſt, im Felde ſowohl, als bey Tiſche, Bier getrunken wird: ſo ſoll nur eine mäßige Doſis Branntweins jeder Perſon, zur Verhütung des Volltrinkens, vorgeſetzet werden.

Veſperbrod im Felde, welches von den Schnittern ſelbſt, wie das Getränke, mitgenommen werden muß, Bärmkuchen, Butter und Käſe.

Abendbrod im Hauſe. Gebratene Schnitten oder Portionen eines geräucherten Schinkens, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Dienſt-

Dienſttag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Bierſuppe mit Eyern abgequerlet, auch wohl etwas verſüßet. Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Kalbfleiſch mit Nudeln. Gebratene und gefüllte Tauben, jeder Perſon eine, und gebackene Pflaumen dazu. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Geräucherte, und etwas nur aufgekochte, und hernach nicht zu hart auf einem Roſte über Kohlen angebratene Knackwurſt nebſt Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Mittwoch.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Feine Buchwaizengrützſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Schweinefleiſch und Klöße, Gänſebraten nebſt Pflaumen, Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gekochte Eyer, der Perſon zwey, und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Donnerstag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Habergrützſuppe, Eyerkuchen, worunter Scheiben Knackwurſt und Speck gebacken ſind. Bärmkuchen nebſt Butter.

Anmerkung. Ein zu backender Eyerkuchen erfordert weit mehr Mühe und Zeit als Setzeyer; daher erſterer nur einmal, etwa zur Veränderung, in einer Aerndtewoche vorkommen müßte.

Mittagsbrod. Erbſen und Schweinefleiſch, Entenbraten und Pflaumen, Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Gebratene Schnitten eines geräucherten Schinkens nebſt Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Freytag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Waizengrützſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Geräuchert Kalbfleiſch mit einer Reisbrühe, Schweinebraten und Pflaumen. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und Sallat. Bärmkuchen, Butter.

Sonnabend.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Bierſuppe, Setzeyer, Bärmkuchen und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken oder Schulterblatt. Gebratene Tauben nebſt gebackenen Pflaumen. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyer und Sallat. Bärmkuchen und Butter.

Anmerkung. Weil bey jedem Frühſtücke im Felde Suppe gegeſſen wird: ſo muß ſolche in einem eignen, dazu verfertigten und mit einem Deckel verſehenen irrdenen, ſo genannten Tragetopfe den Schnittern, wie auch das übrige Zubehör ſolches Frühſtücks, ins Feld zugetragen werden,

Sonn-

Sonntag.

Wenn ein Sonntag unmittelbar auf vorgedachte Tage folget, oder zwiſchen dergleichen Aerndtetagen zu ſtehen kömmt, ſo pfleget man die Mittagsmahlzeit ſolcher Sonntage auch noch einem Aerndtetage, in der Speiſung des Geſindes mit Fleiſch und Braten, gleich zu machen, und muß auch das Gewöhnliche des Orts hiebey nicht aus der Acht gelaſſen werden.

Anmerkungen. Das vorhergehende Schema einer Aerndtewoche muß nun, wie erinnert worden, durchaus nicht gleichſam als ein Kleid angeſehen werden, das jeder Perſon paſſen und angezogen werden könnte. Nein! Es ſoll dieſes Schema nur dazu dienen, daß eine Lehrlingin den ohngefähren Gang der Speiſung der Schnitter, in allen oder wenigern Tagen einer Woche, ſich vorbilden, und ſich darnach eine lokaliſche Norm berichtigen möge. Denn obſchon das gegebene Schema nur für gute Länder gebildet iſt, ſo iſt es gleichwohl noch nicht, ſo zu ſagen, das höchſte Ideal. Denn z. E. der für alle Tage angeſetzte Bärmkuchen gilt nicht in allen guten Ländern; ſondern ſtatt deſſen ſind, wo nicht bey allen Mahlzeiten, des Mittags doch mancherley Arten des Waizenmehlkuchens, zumal in der Waizenärndte, gebräuchlich, wenn ſchon die Speiſung in der Roggen- und Gerſtenärndte geringer ausfallen ſollte.

Um nun das vorſtehende Schema, nebſt den noch folgenden, recht zu nützen; ſo muß eine angehende Hausmutter das zehente Kapitel dieſes erſten Theils: von Fragen über die verſchiedenen Speiſungsarten, ſich geläufig machen, um durch Fragen die ihres Orts hergebrachte Speiſungsarten zu erkunden, und ſodann nach obſtehendem Schema das ihrige zu formiren und heraus zu bringen.

Eine Aerndtewoche für Harker.

Das Geſinde, oder Leute, die das geſchnittene oder abgemähete Korn zuſammenharken, in Garben binden, und hernach vom Felde in die Scheunen fahren, und eintanſen oder einbanſen, müſſen ihre Arbeit bey gutem Wetter mit allem Fleiße und Geſchwindigkeit verrichten, und ſich dabey faſt mehr, als bey andern Arbeiten, das Kornmähen ausgenommen, angreifen. Sie werden daher, der Billigkeit gemäß, auch beſſer, als an andern Arbeitstagen, geſpeiſet. Ihre Speiſung in der Aerndte iſt aber der Speiſung der Schnitter oder Kornmäher nicht gleich, und hat gar viele Abweichungen, die man ſich bekannt machen muß; um nicht theils lächerliche, theils unwirthſchaftliche Irrthümer zu begehen. Denn wenn man den Harkern auch täglich Braten geben wollte, wie ſolches bey den Schnittern in guten Ländern üblich iſt; ſo thäte man ſich ſelbſt Schaden, und würde noch oben drein ausgelachet. Die größte Kunſt beſteht ohnedem ſchon darinn, daß man für die Kornmäher, die vielen Tage hindurch, das nöthige Fleiſch zum Kochen und Braten im Vorrath habe, oder herbeyſchaffe. Bey der Harke und dem Korneinfahren muß man ſchlechterdings etwas niedriger gehen.

Mondtag.

Morgenbrod. Hirſeſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Klöße mit Tauben, Butter und Käſe. Wenn aber kein Käſe gegeben wird, ſo muß der Butter deſto mehr ſeyn; wie andern Theils Butter erſparet wird, wenn beydes, Butter und Käſe zugleich, auf den Tiſch kömmt.

Vesperbrod. Bierkalteſchale, Brod, Butter und Käſe. Anſtatt des Brodtes giebt man auch zu Zeiten Bärmkuchen.

Abend-

Abendbrod. Habergrützſuppe. Eyerkuchen, über welchen gekochte und klein gerührte gebackene Pflaumen, mit ihrer Brühe, gegoſſen ſind. Butter. Kein Käſe.

Dienſtag.

Morgenbrod. Buchwaizengrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Dick gekochte Nudeln und Portionen gekochten geräucherten Schinkens drauf geleget. Butter und Käſe.

Veſperbrod. Eine Kofentkalteſchale, darinn gekochte, gebackene, aber ſchon kalt gewordene Pflaumen zerrieben; ſtatt deren aber auch Pflaumenmus genommen werden kann.

Abendbrod. Trockne Pflaumenſuppe mit geröſtetem Brod. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Habergrützſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Stockfiſch mit Mohrrüben. Butter und Käſe.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Bierſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Klöße und geräucherte Schellribben. Butter und Käſe.

Veſperbrod. Wie am Dienſttage.

Abendbrod. Heidegrützſuppe. Eyerkuchen und Sallat. Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirſeſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Mehlbrey und gebratener Speck. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe. Eyerkuchen mit aufgegoſſener Brühe von Eſſig und Syrup, mit Mehl ſemiſch gemachet. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützſuppe. Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Gebackenes Obſt mit Klößen von feinem Roggenmehl. Butter.

Veſperbrod. Wie am Dienſttage.

Abendbrod. Buttermilchſuppe. Eyerkuchen ohne Brühe. Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch.

Anmerkungen. Wenn zur Zeit der Kornärndte ein Schwein geſchlachtet worden, ſo müſſen die Leber- und Blutwürſte von den Harkern des Abends, anſtatt der Eyerkuchen, gegeſſen werden; weil ſie nicht lange dauern. Man muß ſie daher um dieſe Zeit geſchwinde in den Rauch bringen, aber auch für die Unterhaltung eines beſtändigen Schmauchs in der Küche ſorgen: damit die Würſte nicht von den Maden ergriffen und unbrauchbar werden. Wenn aber auch nun die Würſte in dem Rauche hängen, ſo werden ſie, bey der zu großen Wärme dieſer Jahreszeit, nicht über acht bis neun Tage dauern können. Man muß ſich alſo mit dem Schlachten eines oder des andern Aerndteſchweines ſo einrichten, daß die davon erhaltenen Würſte, die

die in guten Ländern nur allein von Harkern, und nicht von Schnittern, gegeſſen werden, bald verzehret werden können.

In dem vorſtehenden Schema ſind nicht alle Aerndteſpeiſen für Harker angeführet. Es können deren mehrere angebracht werden, wie ſelbiges in den Kapiteln von Vorkoſten und Fleiſche hin und wieder ſchon, bey einzelnen Speiſen, iſt berühret worden.

Eben dieſes vorſtehende Schema kann auch zum Wegweiſer der Geſindeſpeiſung dienen, wenn Korn eingeführet wird. Beym Veſperbrodte iſt dann nur der einzige Unterſchied dieſer: daß ſolches, wo es üblich iſt, zu Hauſe gegeſſen werde. Dieſes iſt dann: Bierkalteſchale, nebſt Butter und Brod.

Uebrigens wird auch wohl den Harkern, wenn die Aecker von dem Wohnhauſe weit entlegen ſind, das Mittagsbrod nebſt dem Veſperbrodte auf das Feld hinaus getragen, oder gefahren. Denn wenn man bey gutem Wetter viele Leute beyſammen hat, ſo kann eine Stunde, und wohl mehr, aufs Nachhauſegehen und Wiederzurückkehren der Leute ins Feld darauf gehen; welche doch aufs Harken kann verwendet werden. Es iſt daher rathſamer, daß die Hausmutter, ſtatt daß alle Leute herein kommen, dieſes etwa nur von einer einzigen Perſon geſchehen laſſe, und das Mittagsbrod aus dem Hauſe den übrigen im Felde zugetragen werde. Sind aber der Leute beym Harken ſehr viel, ſo muß ihnen das Eſſen mit einem Wagen zugefahren werden. Das Abendbrod aber muß von den Harkern, wie das Morgenbrod, im Hauſe gegeſſen werden.

Eine Aerndtewoche für die Grasmäher.

Wenn die Heuärndte angeht, ſo findet wieder eine gewiſſe beſondere Speiſeordnung ſtatt, die von

der Kornärndteſpeiſung in etwas abgeht. Man will aber das Schema zur Speiſung in der Heuärndte, auf den Auguſt, nach der Roggen- und Waizenärndte ſtellen; obgleich bey zwey- oder dreyſchürigem Wieſewachſe die erſte Heuärndte ſchon um Johannis gefällig iſt. Man muß daher bey dem Schema an den Auguſt denken, wenn darinn einiger Vorkoſten erwähnet werden, die als Zeitſpeiſen in gedachtem Monate, aber nicht im Junius, zu haben ſind.

Mondtag.

Frühſtück im Hauſe um fünf Uhr. Brannte-wein, Butter um Bärmkuchen.

Frühſtück im Felde um ſieben Uhr. Hirſeſuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und geräucherter Schinken, oder dergleichen Schulterblatt. Butter.

Veſperbrod. Brod, Butter und Käſe. Zuweilen wird auch in den erſten Tagen des Grasmähens noch wohl Bärmkuchen, zum Veſperbrod, in dem Kober, den Schnittern mit ins Feld gegeben.

Abendbrod. Eyer und gekochte Gurken. Butter.

Dienſttag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Heidegrützſuppe, gekochte Eyer, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Ertüffeln mit Hammelfleiſch. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen und gekochte Gurken oder gemeiner Sallat, wenn letzterer noch im Garten befindlich iſt. Butter.

Mitt-

Mittwoch.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Habergrützſuppe, Brod und Butter.

Mittagsbrod. Linſen und geräucherte Schellribben, oder dergleichen Schulterblatt.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe, Eyerkuchen, Butter.

Donnerstag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Hirſeſuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, friſches oder geräuchertes. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Ertüffelſuppe. Butter.

Freytag.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Heidegrützſuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Paſtinaken mit Enten- oder Gänſefleiſch. Butter.

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Eyerkuchen, oder, vom Mittage her, übrig gebliebenes Fleiſch und Gurken. Butter.

Sonnabend.

Frühſtück im Hauſe. Wie am Mondtage.

Frühſtück im Felde. Habergrützſuppe, Butter und Brod.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Saubohnen mit Speck oder Schulterblatt. Butter.

Veſper-

Veſperbrod. Wie am Mondtage.

Abendbrod. Graupenſuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und geräuchert Fleiſch.

Anmerkungen. In der Heuärndte wird den Schnittern nicht mehr Bier, ſondern Nachbier, oder Speiſebier, auch bey den Mittagsmahlzeiten kein Branntwein mehr gegeben.

Das Frühſtück im Felde, welches mit der Suppe angefangen wird, muß, wie in der Kornärndte, den Schnittern zugetragen werden. Das Veſperbrod hingegen müſſen ſich die Schnitter in einem Kober, wie auch das Getränke, ſelbſt mitnehmen, wenn ſie des Mittags im Hauſe gegeſſen haben.

Wenn die abzumähenden Wieſen vom Hauſe zu ſehr entfernet ſind, ſo iſt es beſſer, den Schnittern das Mittagsbrod, Veſperbrod und benöthigtes Getränke, hinaus zu ſenden; damit ſie durch Hin- und Hergehen nicht unnützer Weiſe die Zeit verbringen.

Wo die Wieſen Meilenweit vom Hauſe entlegen ſind, als welches gemeiniglich das Schickſal hoch gelegener Oerter iſt, da läßt man die Grasmäher mehrentheils hinfahren, und ihnen ſogleich das auf ſo viele Tage benöthigte Eſſen mitnehmen, als ſie vom Hauſe wegbleiben müſſen; um die Wieſen hinter einander weg abzumähen. In dieſem Falle hat das Herkommen ſchon gewiſſe Speiſen, ihrer Art und Vielheit nach, feſtgeſetzet; welches die Hausmutter wiſſen und beobachten muß. Denn darinn weniger thun wollen, als es einmal ſchon von undenklichen Jahren her eingeführet iſt, das hat meiſt immer unangenehme Folgen; wovon mancherley Beyſpiele hin und wieder jungen angehenden Wirthinnen warnend ſeyn ſollen.

Uebrigens wird man aus dieſem letzten Schema erſehen haben: welchen Abfall die Geſindeſpeiſung in der Heuärndte, in Anſehung der Schnitter, habe. Kein Bier, kein Branntwein, keine Braten mehr, auch viele andere Artikel gemindert. Man kann aber auch hieraus erſehen, wie es die Hausmutter in dieſer Geſindeſpeiſung, in guten und Mittelländern, einer andern, in geringern Ländern, wo nur wenige Veränderungen vorkommen, im Ordnen und Zuſammenpaſſen aller ihrer vielfältigerer Speiſevorräthe, zuvor thun müſſe.

Wie aber vorhin eine Aerndtewoche für die Harker in Anſehung der Speiſungsfolge geſchildert worden; ſo ſoll nun ein gleiches für eine Aerndtewoche zum Heumachen, nachdem das Gras abgemähet worden, geſchehen.

Eine Aerndtewoche für die Heumacher.

Mondtag.

Morgenbrod im Hauſe. Hirſeſuppe, Butter, und Käſe.

Mittagsbrod. Klöße und Speck. Butter.

Veſperbrod. Dieſes iſt nun nicht mehr gebräuchlich; es wäre denn, daß die Leute von ihrem Mittagsbrodte im Felde ſich noch etwas erübriget gehabt hätten. In dieſem Falle müſſen ſie ſich eigends dazu nicht hinſetzen. Sie müſſen vielmehr ihr Butterbrod ſtehenden Fußes aus der Hand eſſen. Es wird ihnen alſo kein Veſperbrod beſonders in einem Kober, wie in der Kornärndte, eingeſteckt und mitgegeben, oder gar nachgeſendet.

Abendbrod. Graupenſuppe und Eyerkuchen. Butter.

Dienſt-

Dienſttag.

Morgenbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Ertüffeln und Knackwurſt. Butter.

Abendbrod. Hirſeſuppe und Eyerkuchen. Butter.

Mittwoch.

Morgenbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Paſtinaken mit Tauben gekochet. Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Eyerkuchen. Butter.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Erbsſuppe von dem Reſte des mittäglichen Erbſengerichts. Eyerkuchen, Butter.

Freytag.

Morgenbrod. Hirſeſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Knackwurſt. Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Eyerkuchen und gekochte Gurken. Butter.

Sonnabend.

Morgenbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Linſen und gebratener Speck. Butter.

Abend-

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Eyerkuchen, Butter.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, welches friſch oder geräuchert ſeyn kann.

Anmerkungen. Es iſt vortheilhaft, daß, die Zeit zu erſparen, den Leuten beym Heuen das Mittagsbrod auch heraus getragen oder gefahren werde, wenn die Wieſen nicht nahe am Hauſe gelegen ſind.

Wenn das Nachbier von den Mähern des Graſes allbereit vertrunken worden, ſo müſſen ſich die Heuenden auch wohl mit gutem Koſent begnügen.

Im Fall das Mittagsbrod auf der Wieſe zwar verzehret worden, und unverhofter Regen die Leute herein treibt; ſo ſoll die Hausmutter, wenn ſie Taglöhner weiblichen Geſchlechts hat, ſolche nicht entlaſſen, ſondern ſie nebſt ihren eignen Mägden im Hauſe, oder auf dem Hofe, oder in den Gärten, zu anderer Arbeit ſogleich anſtellen; damit ihr Mittagsbrod nicht vergebens und ungerechnet gegeſſen ſey. Sie muß daher niemals ohne Plan ſeyn, damit ſie ſofort wiſſe, was bey geänderter Witterung mit den Leuten anzufangen ſey. Der Hausvater aber weiſe ſodann auch die Knechte und Taglöhner männlichen Geſchlechts an, was ſie währenden Regenwetters thun ſollen. Eben ſo gut iſt es, wenn das Wetter Vormittags noch unentſchieden iſt, und man doch auf den Mittag, falls noch Heuwetter würde, die Taglöhner nicht zuſammenbringen könnte; daß man ihnen das Morgenbrod gebe, und ſie zu andern Arbeiten anſtelle, die ſie den ganzen Tag beſchäfftigen, dafern das Wetter nicht gut würde. Käme aber Sonnenſchein, ſo wäre gar viel verloren, wenn man nun nicht die ganze Anzahl ſeiner Leute bey-

ſammen hätte, um das Geſchäffte des Heuens zu vollenden. Ein verſäumter halber Tag kann ſehr ſchaden.

Eine Winterwoche im Januar.

Mondtag.

Morgenbrod. Mohnſuppe, wo ſie gebräuchlich iſt, oder eine Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Kohlrüben mit Ertüffeln vermenget, aufgebratene Leberwurſt. Oel, wo es eingeführet iſt, oder Butter.

Abendbrod. Erbsſuppe, und in Schalen gekochte Ertüffeln, die mit der Schale oder Haut auf den Tiſch getragen, von dem Geſinde daſelbſt abgeſchälet, und zum Butterbrod gegeſſen werden. Wo aber Leinöl üblich iſt, da werden die Ertüffeln des Abends zu Oelſtollen gegeſſen.

Anmerkung. Die auf nur beſchriebene Art zu eſſende Ertüffeln ſind die allerbereitſamſte Koſt. Denn weil die Ertüffeln nicht, wie bey vielen andern Zubereitungsarten, in der Küche erſt abgeſchälet werden dürfen, ſo iſt dabey nichts nöthig, als daß ſie von dem anklebenden Sande oder Erde einigemal abgeſpület, und darauf mit bloßem Waſſer beygeſetzet werden. Sie bedürfen nicht vieler Zeit, um gahr zu kochen, und werden ſodann in eine Schüſſel geſchüttet und aufgeſetzet. Wenn aber das Geſinde bey der Art, ſie zum Butterbrodte zu eſſen, und ſich ſolche bey Tiſche ſelbſt abzuſchälen, Zeit verbrauchet: ſo ſollen die alſo zu eſſenden Ertüffeln nicht des Morgens, oder Mittags, auf den Tiſch kommen; indem das Geſinde, zum Schaden der Arbeiten, ſich zu lange bey Tiſche, zumal in kurzen Tagen, verweilen würde. Da aber, nach der Abendmahlzeit, keine Arbeit auf dem Hofe

mehr

mehr verrichtet wird, ſo muß obbeſchriebene Art, die Ertüffeln zu eſſen, nur allein des Abends ſtatt finden, und daraus eine **unveränderliche Speiſungsregel** gemachet werden. Das Geſinde wollte zwar gern bey allen Tagesmahlzeiten, nach der Suppe, Vorkoſt und Fleiſchſpeiſen, mit Ertüffeln die Mahlzeit beſchließen: allein die Hausmutter muß darein nicht willigen, indem in kurzen Tagen eine halbe wo nicht ganze Viertelſtunde, bey ſolchen verlängerten Mahlzeiten, keinen gleichgültigen Verluſt in der Wirthſchaft ausmachen kann.

Dienſttag.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen, Butter oder Oel.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Graupen und aufgebratene Beutelwurſt dazu. Butter.

Abendbrod. Heidegrützſuppe. Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Tages zuvor war Sauerkohl die Vorkoſt zu Mittage. Dieſe und manche andre Vorkoſten können ſo gekochet werden, daß ein oder mehrere folgende Tage noch damit beſetzet werden, und ſie aufgewärmet wiederum auf den Tiſch kommen können. Es könnte alſo, ſtatt derer hier angeſetzten Graupen, aufgewärmter Sauerkohl zu ſtehen kommen.

Donnerstag.

Morgenbrod. Kuchſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, dergleichen Pökelſchaffleiſch ſeyn kann. Butter.

Abendbrod. Erbsſuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Wenn Erbſen die mittägliche Vorkoſt ſind, ſo ſollen ihrer von der Hausmutter jedesmal ſo viel gekochet werden, daß für eine Suppe, auf einen darauf folgenden Abend oder Morgen des andern Tages, noch Erbſen übrig bleiben. Denn man hat alsdann an ſolcher Erbsſuppe eine der bereitſamſten Speiſen.

Freytag.

Morgenbrod. Koſentſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet. Rindskaldaune aus dem Pökel. Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe. Butter oder Oel, nebſt Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Auch von Mohrrüben und Ertüffeln ließe ſich ſo viel kochen, daß für den folgenden Tag davon noch ein wieder aufgewärmtes Eſſen zu Tiſche kommen könnte.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Streichkäſe.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe und Wurſt. Butter.

Abendbrod. Buttermilchſuppe. Butter oder Oel, nebſt Ertüffeln in Schalen.

Anmerkung. Die Buttermilchſuppe iſt in dieſer Woche nur einmal angeſetzet. Sie muß aber mehr als einmal gekochet werden; wenn in der Woche öfter gebuttert wird.

Sonn=

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Pökelrindfleiſch.

Anmerkungen. Da vorhin bey einigen Vorkoſten ſchon bemerket worden, wie ſie eines Tages ſo zu kochen, daß davon, für einen oder mehr folgende Tage, noch aufzuwärmende Eſſen auf den Tiſch zu bringen ſeyn: ſo muß eine kluge Hausmutter ja nicht dieſen Hauptvortheil bey der Geſindeſpeiſung aus der Acht laſſen. Außer ihrer zu erſparenden, und auf andere nützliche Dinge zu verwendenden, Zeit, wird ſie mit dieſer Verfahrungsart die Erſparniſſe des Holzes, welches von Jahren zu Jahren theurer wird, ungemein vortheilhaft bewerkſtelligen können. Und da in den Wintermonaten die gekochten Speiſen zum längſten dauern, ſo würde eine auf Erſparniſſe ſo kluge Hausmutter ſich etwa jeden Sonnabend in den Wintermonaten erwählen: um alsdann Vorkoſten, auch wohl gewiſſe Fleiſchſpeiſen, für die darauf folgende Woche zu kochen, ſie in großen Töpfen oder Schüſſeln (nur nicht, der Diätetik zuwider, in kupfernen Gefäßen) wegſetzen, und ſolche in den folgenden Wochentagen aufgewärmet eſſen zu laſſen. Es ſey der Fall nun, daß an einem Sonnabende Sauerkohl für ſich beſonders, und grüner Kohl auch für ſich beſonders, gekochet worden. In der Kachelofenröhre der Geſindeſtube würde nun des Mondtags eine Schüſſel voll Sauerkohl gewärmet: ſo geſchähe dergleichen des Dienſttags mit grünem Kohl; Mittwochs wieder aufgewärmter Sauerkohl; Donnerstags aber wieder grüner Kohl in der Röhre gewärmet; und des Freytags wäre noch wohl von der einen Vorkoſt etwas übrig: ſo käme man alſo meiſt die ganze Woche mit aufgewärmten Vorkoſten durch. Doch muß immer nur ſo viel in einer Schüſſel gewärmet werden, als

man denket, daß ſie zu der Tagesmahlzeit hinreichen könne. Und da von den geſchlachteten Schweinen, wie im zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden ſoll, viel Dauerwurſt gemachet werden muß, ſo kann man davon auch zugleich in der Röhre ſo viel mit erwärmen laſſen, als des Tages zur Begleitung einer Vorkoſt hinlänglich ſeyn könnte.

In dem vorſtehenden Schema ſtehen für alle Abende Ertüffeln in Schalen. Der dieſer Frucht eigne Geſchmack machet es, daß das Landvolk ihrer, auch bey dem Tagtäglichen Genuſſe, nicht müde wird. So lange ſie aber noch vorräthig und nicht übelſchmeckend ſind, läßt man ſie, aus dem Keller oder Sandgruben, für alle Abende in den Wintermonaten da kochen, wo der Käſe um dieſe Zeit eben noch nicht viel im Hauſe ſeyn kann. Man ſparet alſo durch die Ertüffeln den Käſe, und der zu ſparende Käſe kann nun nach gerade getrocknet, und als Dauerſpeiſe zum Altwerden eingeleget, auch aufbewahret werden.

Man wird ferner in dieſem letzten Schema geſehen haben, daß die Suppen nun einen von den Aerndtewochen unterſchiedenen Gang nehmen. Das heißt, ſie werden nicht nur, ihrer innern Güte nach, etwas geringer gemachet, daß z. E. itzt weniger Milch angegoſſen werde: ſondern diejenigen Suppen, die in der Aerndte Morgenſuppen waren, ſind nun blos allein Abendſuppen. Dieſerwegen waren in dieſem Schema Hirſeſuppe, Heidegrützſuppe und Habergrützſuppe nur allein für die Abende angeſetzet. Und ſo muß es nun gehalten werden. Denn die Abendmahlzeiten werden für wichtiger, als die Morgenmahlzeiten, angeſehen.

Iſt Streichkäſe des Orts nicht ungebräuchlich, ſo muß er um dieſe Zeit auf das öfterſte geſpeiſet werden; indem er die Stelle der Butter und Käſe zugleich vertreten muß. Man reichet daher auch mit dem

Streich-

Streichkäſe viel weiter mittelſt des damit beſchmierten Brodtes, als wenn getrocknete oder alt gewordene Käſe wie Zubrod gegeſſen werden. Und da, wie kurz zuvor geſaget worden, von nun an auf Einlegung der Dauerkäſe bereits Bedacht zu nehmen iſt; der Streichkäſe aber zu einiger Gewinnung und Erſparung der Dauerkäſe dienen muß: ſo wird er mit Vortheile alle Morgen verſpeiſet. Er wird auch, wo er eingeführet iſt, ſehr gern von dem Geſinde gegeſſen.

Eine Frühjahrswoche im Maymonat.

Montag.

Morgenbrod. Mehlſuppe. Butter und Käſe.
Mittagsbrod. Klöße und Eyerkuchen. Butter.
Abendbrod. Erbsſuppe. Butter und Käſe.

Anmerkung. In dieſem Monate ſowohl, als bereits in dem vorhergehenden, iſt es in vielen Gegenden gebräuchlich: daß dem Geſinde zum Veſperbrod ein Butterbrod, welches aus der Hand ſtehenden Fußes zu eſſen iſt, gegeben werde; weil nun ſchon die Feldarbeiten wieder ihren Anfang genommen, auch die Tage ſchon ſo lang werden, daß zwiſchen der Mittags- und Abendmahlzeit ein größerer Zwiſchenraum fällt. Denn in den kürzern Tagen der Wintermonate wird etwa des Abends um ſechs Uhr, oder bald hernach; in den längern gewordenen Tagen der Frühlingsmonate aber niemals vor ſieben Uhr gegeſſen.

Dienſttag.

Morgenbrod. Kuchſuppe. Butter und Käſe.

Anmerkung. In dieſem Monate hat das Rindvieh, wo keine Stallfütterung eingeführet iſt, die beſte Weide, und giebt daher auch mehr Milch als vorhin.

Dieſerwegen, da in den Wintermonaten des Morgens nur Käſe allein als Zubrod auf den Tiſch gebracht wird, kommen nunmehr Käſe und Butter zugleich darauf. Dieſes Verfahren hat ſeinen guten Grund; indem die itzt gemachten Käſe nicht wohl mehr, um der Maden willen, zur Dauer zu bringen ſind, und alſo gar bald verſpeiſet werden müſſen. Und da itzt zweyerley Zubrod gegeben wird: ſo darf beydes, der Butter und der Käſe, deſto weniger ſeyn.

Mittagsbrod. Linſen und gekochter Speck. Alter Käſe, oder Schmalz, oder Oel.

Anmerkung. Daß an dieſem Tage bey der Mittagsmahlzeit die Butter weggelaſſen, kömmt daher, weil Speck geſpeiſet worden. An Fleiſchtagen alſo kann die Butter des Mittags ausgeſetzet werden; da man ohnehin die Erſparung der Maybutter, als einer Dauerſpeiſe für künftige Jahreszeiten, ſuchen ſoll. Zwar iſt Mondtags zuvor, nach dem Eyerkuchen, neben dem Käſe auch Butter gegeben worden: es wird aber der Eyerkuchen zwar in etwas, doch nicht ganz und gar wie Fleiſch oder Speck, geachtet.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittwoch.

Morgenbrod. Koſentſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Hirſe und Eyerkuchen.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Da des Mittags Hirſe die Vorkoſt geweſen, ſo mußte ſo viel davon übrig bleiben, daß davon auch die Abendſuppe konnte bereitet werden.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Pökelfleiſch. Alter Käſe.

Abend-

Abendbrod. Graupenſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Wo man bey den Mahlzeiten nicht alten Käſe angeſetzet hat, da iſt allemal ſolcher Käſe zu verſtehen, der zwar geformet und getrocknet iſt, aber nun in der wärmern Jahreszeit nicht mehr zur Dauer, oder zum Altwerden, zu bringen iſt. Denn der in den Wintermonaten verfertigten Käſe muß noch gar ſehr geſchonet werden, damit in der Korn- und Heuärndte daran kein Mangel ſey.

Freytag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Von den Tages zuvor für die Mittagsmahlzeit gekochten Erbſen mußte noch ſo viel übrig bleiben, daß die Morgenſuppe des folgenden Tages zugleich davon erhalten werde.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe und aufgebratene geräucherte Blutwurſt. Butter.

Abendbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Sonnabend.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Graupenſuppe, Butter und Käſe.

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Da der folgende Sonntag ein Fleiſchtag iſt, ſo kann der Sonnabend wohl ohne Fleiſch, Wurſt und Eyerkuchen hingehen; wenn nicht das Herkommen ein andres beſtimmt.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, dergleichen im Frühjahre kein anderes, als gepökeltes, mehr

ſeyn kann. Und wenn dieſes nicht mehr vorhanden wäre, ſo muß es Räucherfleiſch ſeyn.

Anmerkung. Es werden bey den Sonntagen hier nur immer die Mittagsmahlzeiten angegeben; indem man vorausſetzet, daß man für die Morgen- und Abendmahlzeiten, in den Häuſern des Mittelmannes, ſchon etwas gewiſſes eingeführet habe. Nämlich des Morgens Bierſuppe, des Abends aber Bierkalteſchale. Ingleichen daß des Mittags dem Geſinde, ſtatt des Koſents, Bier zum Trinken gegeben werde.

Eine Sommerwoche im Brachmonat.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Wenn des Sonntags zuvor die Vorkoſt der Mittagsmahlzeit dicke Erbſen geweſen: ſo war das Ueberbleibſel dieſer Vorkoſt zur Morgenſuppe des folgenden Tages anzuwenden.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter und Käſe.

Dienſttag.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe, und gebratener Speck. Butter.

Abendbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Schmalz und Käſe.

Anmerkung. Da Tages zuvor Speck gebraten worden, ſo muß das davon erhaltene Schmalz, wie oben gewieſen worden, ſtatt der Butter des Morgens gegeſſen werden.

Mit-

Mittagsbrod. Dicke Hirſe und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Butter und Käſe.

Anmerkung. Wenn itzt der Sallat in der Größe und Menge ſchon zu haben iſt, daß davon gute Schüſſeln gefüllet werden können: ſo muß dieſe Zeitſpeiſe faſt alle Abend, bald kalt, bald mit Speck oder Schmalz gebrühet, auf den Tiſch kommen. Und dann fällt die Abendſuppe völlig weg, da der Sallat ſtatt derſelben ſeyn muß.

Donnerstag.

Morgenbrod. Koſent- oder Speiſebierſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch. Alter Käſe.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe.

Freytag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Bohnenſuppe und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Sallat, Butter und Käſe.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Graupenſuppe, Butter und Käſe.

Abendbrod. Buttermilchſuppe. Butter und Käſe.

Anmerkung. Da in dieſem Monate ſchon ſehr warme Tage einfallen, ſo kann die Buttermilch als Kalteſchale aufgetragen werden. Auch kann, an dergleichen Tagen, des Mittags Kalteſchale von geron-

nener Milch die Stelle der Vorkoſt vertreten, und das Geſinde damit erfriſchet werden.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch, dergleichen geräuchert Rindfleiſch, oder Schweinefleiſch, seyn kann. Butter.

Eine Herbſtwoche im September.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Käſe und Butter, oder Pflaumenmus und Käſe, wenn erſteres vorhanden iſt.

Mittagsbrod. Grüner langer Kohl und Schafkaldaune. Butter oder Leinöl, wo dieſes letztere gebräuchlich iſt.

Abendbrod. Habergrützſuppe, Butter und Käſe, oder, an ſtatt des letztern, Ertüffeln in Schalen.

Dienſttag.

Morgenbrod. Koſent- oder Speiſebierſuppe, Butter und Käſe, oder Pflaumenmus und Käſe.

Mittagsbrod. Mohrrüben und Ertüffeln unter einander gekochet, und Eyerkuchen daneben. Butter oder Oel.

Abendbrod. Heidegrützſuppe, Butter und Ertüffeln in Schalen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Kuchſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Gebrochene Ertüffeln und gebratener Speck. Butter oder Oel.

Abend-

Abendbrod. Gurken, wenn deren noch im Garten vorhanden ſind; ſonſt aber Heidegrützſuppe, Butter und Käſe.

Donnerstag.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe, oder Pflaumenmus und Käſe.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch. Alter Käſe.

Abendbrod. Erbsſuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Freytag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Weiße Rüben und Hering. Butter.

Abendbrod. Hirſeſuppe, Butter oder Oel, und Ertüffeln in Schalen.

Sonnabend.

Morgenbrod. Mehlſuppe, Butter und Käſe.

Mittagsbrod. Linſen, Butter und Käſe.

Abendbrod. Buttermilchſuppe, Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Sonntag.

Mittagsbrod. Erbſen und Fleiſch. Butter.

Eine Schlachtewoche im November.

Man nennt diejenigen Wochen auf dem Lande Schlachtewochen, die dazu beſtimmt oder ausgeſetzet ſind: daß in derſelben diejenigen Hausthiere, die im Herbſte für die Haushaltung zur Maſt aufgeſtellet geweſen, entweder alle fürs ganze Jahr, oder nur erſt zum

zum Theil, geſchlachtet werden ſollen. In ſolcher Woche kann und muß nun die Speiſung, gewiſſer Zeitſpeiſen halber, einen veränderten Gang nehmen; daher ich noch eine ſolche Woche hinzu füge; dabey aber vornehmlich auf das, in allen Häuſern ſodann gewöhnliche, Schlachten der Speckſchweine Rückſicht nehmen muß. Ich ſetze hiebey aber zugleich voraus, daß die Schweine, auch Rinder, am Mondtage geſchlachtet, am Dienſttage aber die Würſte gemachet werden.

Mondtag.

Morgenbrod. Erbsſuppe, Käſe. Iſt Streichkäſe des Orts gebräuchlich, ſo iſt ſolcher zu wählen.

Mittagsbrod. Sauerkohl und Eyerkuchen. Butter.

Abendbrod. Habergrützſuppe. Butter oder Oel und Ertüffeln in Schalen.

Dienſttag.

Morgenbrod. Koſent- oder Speiſebierſuppe. Streichkäſe.

Anmerkung. Butter und Käſe kommen beyde zugleich nur dann erſt des Morgens wieder auf den Tiſch, wenn die Feldarbeit außerhalb des Hauſes und Hofes, nach geendigtem Winter, wieder ihren Anfang nimmt.

Mittagsbrod. Krüllerbſen mit darein gekochtem Speck. Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wurſtſuppe und Wurſt.

Anmerkung. Da nun die Wurſtſuppe eine Zeitſpeiſe allein iſt, und hinter einander weg gegeſſen werden muß: ſo wird ſolche in der Schlachtewoche die Morgen- und Abendſuppe um ſo mehr ſeyn müſſen: weil ſie nur in einer oder der andern Woche des

Jahres

Jahres vorkömmt. Dieſerhalb aber wird ſie von dem Geſinde gar nicht ungern gegeſſen, wenn ſie gleich eine Woche lang und darüber die einzige Morgen- und Abendſuppe ſeyn ſollte. Wird aber Wurſt bey den Abendmahlzeiten nach der Suppe aufgetragen, ſo fällt alles Zubrod weg; indem die Wurſt ſodann die Stelle alles Zubrodtes vertreten muß. Es iſt aber in dieſen Umſtänden die Wurſt als Zubrod diejenge, die in Beuteln gekochet worden. Von dieſer Beutelwurſt, davon auch ein Theil in den Rauch, wiewohl nur auf kurze Zeit, zu hängen iſt, wird in eine Schüſſel ſo viel hinein gethan, als zum Abendeſſen hinlänglich ſeyn kann. Man wärmet aber dieſe Wurſt in der Schüſſel, nachdem zuvor Grieben, die Krappen von dem ausgeſchmolzenen Schmeere oder Schweineließen, oben darauf geleget worden, in der Röhre des Kachelofens; und die ſolchergeſtalt aufgewärmte Beutelwurſt muß, an ſtatt der Butter, aufs Brod geſchmieret und gegeſſen werden. Es wird dadurch auf viele Wochen lang das übrige Zubrod erſparet, und, weil es ein verändertes Zubrod iſt, auch nicht ungern gegeſſen.

Mittwoch.

Morgenbrod. Wurſtſuppe. Käſe.

Mittagsbrod. Graupen mit Rindfleiſchbrühe und Sellerieblättern gekochet. Ein Gericht Rindfleiſch, dergleichen ein klein gehauener Rindskopf oder andres Knochenwerk, welches zum Einſalzen oder Pökeln nicht tauget, genommen wird.

Abendbrod. Wurſtſuppe, Beutelwurſt.

Donnerstag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mit-

Mittagsbrod. Erbſen und friſch Rindfleiſch. Alter Käſe.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Freytag.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Grüner Kohl und Wurſt. Butter, oder Schmalz, oder Oel.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonnabend.

Morgenbrod. Wie am Mittwoch.

Mittagsbrod. Ertüffeln in Scheiben zerſchnitten, und mit friſcher Rindfleiſchbrühe gekochet. Wurſt, Butter oder Schmalz.

Abendbrod. Wie am Mittwoch.

Sonntag.

Mittagsbrod. Rindfleiſch mit Erbſen; oder, da es noch nahe an der Schlachtewoche iſt, friſch Rindfleiſch mit einer Reisbrühe. Butter.

Anmerkung. Wenn die zu ſchlachtenden Schweine nicht aus der Eichelmaſt ſind, und daher auf einmal zu ſchlachten wären: ſo würde es vortheilhafter ſeyn, die Schweine aus der Hausmaſt in zwoen Friſten zu ſchlachten. Nämlich das erſtemal im November; das zweytemal aber etwa gegen das Ende des Decembers, um die Zeitſpeiſen, Wurſt und Wurſtſuppe, beſſer und öfterer nutzen zu können. Denn ein Theil der Würſte, nämlich die Beutelwurſt, kann nur als Zeitſpeiſe geachtet werden. So hat man auch, wenn nicht allzu lange vor Weyhnachten annoch Schweine geſchlachtet werden, dadurch Feſtbraten, die nun noch friſch

friſch ſeyn, und nicht aus dem Pökel oder Rauche genommen werden dürfen.

Uebrigens wird aus den hier vorgeſchriebenen Formen zu erſehen ſeyn: daß bey weiten nicht alle Speiſen darinn aufgeführet werden können. Dieſes wäre viel zu weitläuftig geweſen, ob es ſchon gar ſehr zur Bequemlichkeit angehender Hausmütter hätte dienen mögen. So können auch eben dieſe Formen nicht genaueſte Vorſchriften für alle Klaſſen guter Länder ſeyn; dergeſtalt, daß ihnen ganz buchſtäblich nachgegangen werden müßte. Nein! ſie ſollen nur ein ungefährer Leitfaden ſeyn, woran ſich eine ungeübte Hausmutter gleichſam gängeln und die etwanige Folge der Speiſen, in den Tagen einer Woche, erſehen ſoll.

Dreyzehentes Kapitel.

Anſchlag und Berechnung der jährlichen Geſindekoſt.

Es kann in vielerley Abſicht ſehr nützlich ſeyn, wenn man auf ein ganzes Jahr den, bey der Geſindeſpeiſung, zu machenden Aufwand zum voraus wiſſen und überſchlagen kann.

Die Hausmutter ſoll, beſage **des eilften Kapitels dieſes erſten Theils**, um mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich umzugehen, ihre Vorrathskammer zur rechten Zeit gefüllet haben. Wie würde ſie aber dieſes thun können, wenn es ihr an der Wiſſenſchaft, Ueberſchläge zu machen, fehlen ſollte?

Wenn hiernächſt der Hausvater mit ſeiner Gattin ſich ein- für allemal auf den Fuß ſetzen wollte: daß der letztern alle Jahre, zu ſeiner Zeit, alles aus den

übrigen Einkünften der Wirthſchaft, als ein jährliches Deputat der Geſindeſpeiſung, zugetheilet werden ſollte; wie könnte ſolches, ohne einen gewiſſen angenommenen Anſchlag, wohl geſchehen?

Hiernächſt muß es beyden, dem Hausvater ſowohl als der Hausmutter, ſehr angelegen ſeyn, ſolchen Ueberſchlag zu machen, um zu wiſſen: was aus der ganzen Summe der jährlichen Wirthſchaftseinkünfte, nach Abzug des auf die Geſindeſpeiſung zu machenden Aufwandes, der Herrſchaft übrig bleiben könne? Einnahme und Ausgabe ſollen ja gegen einander balanciret werden. Die Geſindeſpeiſung aber machet in vielen Haushaltungen den meiſten Theil der jährigen Ausgabe aus. Man muß daher die letztere wiſſen und in Anſchlag bringen können.

Nun iſt es freylich wohl ausgemachet, daß dieſe alljährige Ausgabe niemals mit mathematiſcher Genauigkeit angeſetzet werden kann. Man muß daher mit einem ſolchen An- oder Ueberſchlage zufrieden ſeyn, bey dem die allergrößte Wahrſcheinlichkeit iſt, daß er, unter allen, der treffendſte ſeyn werde.

Und da in den vorhergehenden öfters iſt geſaget worden, daß die Geſindeſpeiſung, von Gegend zu Gegend, gar ſehr abweichend und nicht einerley ſey: ſo läßt ſich auch in dieſer Abſicht nicht wohl bis auf die allerunfehlbarſte Summe hinanrechnen; da ohnehin die mehr oder mindere Arbeitſamkeit des Geſindes der Grund iſt, daß mehr oder weniger des Orts gegeſſen und getrunken werde.

Dieſes vorausgeſetzet, muß man nun bey den allerwahrſcheinlichſten Anſchlägen ſtehen bleiben, und es der Geſchicklichkeit der Hausmutter überlaſſen, daß ſie nicht blos mit den anſchlagsmäßigen Speiſevorräthen auf ein ganzes Jahr auskomme; ſondern auch noch einen Ueberſchuß, oder ſo genanntes Remanet, herausbringen,

bringen, und als Erwerb anſehen könne, wodurch ſie die Hauptſumme des ganzen alljährigen Wirthſchafts-ertrages vermehren kann und ſoll.

Da man aber in den vorhin abgehandelten Kapiteln der Geſindeſpeiſung eben nicht auf ſchlechte Länder, ſondern mehr auf Mittelländer, am meiſten aber auf gute Länder geſehen hat; ſo ſollen nur für letztere, nämlich für gute und Mittelländer, Berechnungen des, zur Geſindeſpeiſung, jährlich erforderten Aufwandes aufgeſtellet, beurtheilet und berichtiget werden. Für Mittelländer will ich zuerſt eine Berechnung herſetzen, und ſolche aus dem Hausvater des Herrn von Münchhauſen hernehmen. Der Anſchlag iſt dabey immer nur auf eine Perſon gerichtet.

I. Berechnung der Geſindekoſt nach dem Hausvater I. 489. für Mittelländer.

1) Roggen, zu Brodkorn, 3 Malter $\frac{3}{4}$ Himten.
2) Gerſte, 3 Himten.
3) Butter, 26 Pfund.
4) Speck, 26 Pfund.
5) Käſe, 52 Stiege.
6) Zugemüſe, Obſt, Milch, und dergl. zu Gelde gerechnet, 4 Thlr. 18 Mgr.
7) Für Licht und Feurung, 2 Thlr. 18 Mgr.

Alles in Summa zuſammen, 31 Thlr.

Beurtheilung dieſer Berechnung.

Es muß ſofort einem jeden, der die vorhergehenden Kapitel der Geſindeſpeiſung der Hausmutter durchgeleſen hat, einleuchten: daß die obſtehende Berechnung des Hausvaters einzig und allein nur auf Mittelländer paſſen könne, weil kein Waizen zu Ku-

chen und Mehlſpeiſen ausgeworfen iſt. So iſt auch nur ſo viel Speck, und keine andre Fleiſchart, in Anſchlag gekommen, als eben für einen Dienſtboten jährlich in Mittelländern zureichen kann.

Nun muß es nicht die Meynung des **Hausvaters** geweſen ſeyn, daß außer dem Speck gar keine andre Fleiſchart auf den Geſindetiſch kommen ſolle. Denn unter dem in Anſchlag gebrachten Roggen, hauptſächlich aber der Gerſte, ſoll auch ſo viel mitbegriffen ſeyn, daß das Hühnerfutter, um Eyer zu erhalten, und ſolche zu Eyerkuchen anzuwenden, ingleichen Haber, eine oder die andre Gans, zum Kochfleiſch oder zum Braten, aufzufüttern und zu mäſten, übertragen werde.

Eben ſo müßte, unter dieſer Berechnung beyder Kornarten, auch noch wohl ſo viel begriffen ſeyn, daß Graupen und Grütze zu Dauerſpeiſen, wenn keine Zeitſpeiſen, nach der Jahreszeit, vorhanden ſeyn können, gleichfalls übertragen würden.

Da aber in obſtehender Berechnung das Kornmaas manchen Leſerinnen unbekannt ſeyn kann, ſo iſt zu wiſſen, daß 1 Malter 6 Himten enthalte, 1 Himten aber 1536 Par. Cub. Zoll. Oder nach dem Gewichte: Eine Himte hat 42—48 Pfund Roggen, Gerſte aber 37—42 Pfund, Calenbergſchen Gewichts.

Eine Stiege ſind 20 Stück, kämen alſo 20 Käſe auf jede Woche im Jahre. Die Größe der Käſe wird aber durch den Landesgebrauch beſtimmt.

Was aber das in der Berechnung ausgeworfene Licht anbelanget, ſo machet davon der **Hausvater** folgende beſondere Rechnung:

Oel giebt man den Ackerknechten, ihrer zwey und zwey, alle Wochen von Nicolai bis Lichtmeß 12 Loth, 14 Tage vor Nicolai und 14 Tage nach Lichtmeß wöchentlich

chentlich 8 Loth, wobey ſie füttern mußten, vor Tage Futter ſchneiden, Vieh putzen, und des Abends eſſen. Spinnemägde bekommen in kurzen Tagen wöchentlich 12 Loth und darüber. Auf 1 Perſon rechnet man, nebſt der übrigen Koſt, 2 Pfund Brod.

In Anſehung des Deputats zum Lichte könnte man ſo ziemlich die Rechnung für alle Länder annehmen, daher wir dieſe Rubrik, in den Anſchlägen für gute Länder, übergehen wollen.

II. Berechnung der Geſindekoſt, nach Eckharts Experimentalökonomie, für gute Länder.

1) Korn zu Brod, 10 Scheffel, jeder Scheffel wiegt 80 Pfund. Ob nun gleich in der Mühle die Kleye abgeht, ſo wird ſich dennoch finden, daß, wegen der im Brodte befindlichen Feuchtigkeit, aus jedem Scheffel Korn accurat 80 Pfund Brod gebacken werden. Kömmt alſo auf jeden Tag 2 Pfund 6 Loth Brod.

2) Gerſte, 2 Scheffel zu Mehlſpeiſen und Graupen von 60 Pfund.

3) Erbſen, 1 halber Scheffel zum Kochen von 90 Pfund.

4) Linſen, 1 Viertel Scheffel.

5) Heidegrütze, 1 Viertel Scheffel.

6) Kraut und Rüben, ingleichen Ertüffeln, ſo viel, als die Perſon eſſen will.

7) Salz, 1 halber Scheffel.

8) Zu Butter, Käſe und Milch die Nutzung von einer zehn Thaler Kuh, oder von einer Kuh, die 52 Pfund Butter giebt, kömmt täglich 4¼ Loth, das Kalb aber bleibt der Herrſchaft.

9) Ein fettes Schwein, welches ausgeſchlachtet 78 Pfund wiegt, kömmt wöchentlich 1½ Pfund,

 nämlich

nämlich die Woche dreymal Schweinefleiſch, ausgenommen die Würſte.

10) Ein Viertel von einer ausgemärzten Kuh, wiegt 52 Pfund, kömmt alle Wochen zwey Tage ½ Pfund.

11) Ein und ein halbes Märzſchaf, wiegt 52 Pfund, kömmt wöchentlich zwey Tage allezeit ½ Pfund.

In Betracht nun, fährt **Eckhart** fort, alle Tage ein halbes Pfund Fleiſch, ſatt Brod, Butter, Käſe und Zugemüſe in Menge, und zwar Kraut und Rüben ungemeſſen, ſtipuliret worden; ſo werden wir uns alſo gewiß an unſerm Geſinde nicht verſündigen. Was den Trunk anlanget, wollen wir dieſe Verfügung machen, daß der Branmeiſter, bey jedem Brauen, ein Faß **gutes Geſindebier** beſonders machen, und dem Hochmeiſter für ſein Volk ſo viel abliefern ſoll, als ſie trinken wollen. Und was letztens die Leuchtung anbetrifft, ſoll der Hochmeiſter entweder jährlich 75 Pfund Oel aus unſrer Factorey, oder 2 Scheffel Rübſen dazu, erhalten.

Beurtheilung dieſer Berechnung.

Der Urheber dieſer Berechnung war zu ſeiner Zeit ein Meiſter in der Verfertigung treffender Anſchläge, wovon die angeführte und zu Jena 1754 gedruckte **Experimentalökonomie** deſſelben zeuget. Da **Eckhart** ſich in vielen Ländern umgeſehen hatte, und die Oekonomie immer ſein Hauptaugenmerk geweſen war, ſo konnte er auch obſtehende Berechnung ziemlich treffend, für gute Länder, abpaſſen. Er hatte in gedachter Schrift, S. 181, folgendes Principium feſtgeſetzet:

Man

Man findet zwar Länder und Gegenden, wo dem Volke ſehr elendes Eſſen und Trinken gegeben wird; da aber Pferde und Ochſen, als unvernünftige Thiere, darthun: daß, wenn ſelbige wacker zu freſſen bekommen, ſie auch wacker arbeiten. Hingegen wenn ſie nicht ſatt, oder nur Stroh und Heckſel erhalten, faſt nicht aus der Stelle gehen wollen, auch bey ſo geſtallten Sachen auf die letzt nicht mehr können; ſo wollen wir, als nunmehr in der Landwirthſchaft geübte Wirthe, in Anſehung erwähnter Hinderniſſe, und daß wir friſche, muntere, ſtarke, geſunde Knechte und Mägde haben, welche Saat- und Aerndtenszeit, wenn es Noth thut, Tag und Nacht herzhaftig und unermüdet, die ſtärkſte Arbeit verrichten können, zum Grunde feſtſtellen, daß all unſer Geſinde:

Satt und vollauf, gut zu eſſen und zu trinken;
Satt und guten Lohn, alle Vierteljahr, auch,
Satt und beſtändig gute Worte, und dann,
Satt und vollauf Arbeit haben ſollen.

Die Berechnung aber der **Eckhartiſchen** Geſindekoſt, wenn ſolche mit der aus dem **Hausvater** verglichen wird, bezeuget es ſofort: daß ſie nur auf gute Länder geſtellet ſey. Auch hat **Eckharts** Principium, wegen der Geſindeſpeiſung, hin und wieder in den vorhin abgehandelten Kapiteln dieſes **erſten Theils der Hausmutter** ſeine Rechtfertigung gehabt; allwo geſaget worden, daß animaliſche Speiſen die meiſte Nahrung geben. D. **Zückert** aber, in ſeiner vortrefflichen **Abhandlung von den Nahrungsmitteln**, ſaget S. 30 alſo: „Es giebt Nationen, denen die Geſetze das Fleiſcheſſen ganz und gar verbieten, und die bey einer blos vegetabiliſchen Koſt ganz gut fahren. Allein es iſt doch auch wahr, daß mehrentheils die von Vegetabilien allein lebenden Menſchen ungleich ſchwä-

cher ſind, als die, welche vom Fleiſche leben. In den katholiſchen Ländern bemerket man zur Faſtenzeit, daß die Leute, insbeſondere die Handwerker, weil ſie alsdann kein Fleiſch eſſen dürfen, an Kräften abnehmen, und zu ſtarken Arbeiten untüchtig ſind.“ Gute Länder erfordern mehr Arbeit, daher auch eine beſſere Geſindeſpeiſung ſchon längſtens daſelbſt eingeführet iſt.

Die Eckhartiſche Berechnung iſt noch nicht einmal für alle Klaſſen guter Länder paſſend. Denn es fehlet der Waizen darinn zu Kuchen, Suppen, Klößen und Eyerkuchen.

Auch fehlen mehr andere Artikel: Hirſe, gebackenes Obſt, Habergrütze ꝛc. Die Würſte aber ſind gar weggelaſſen, und allein dem herrſchaftlichen Tiſche zugeeignet worden. Da aber, wie aus den vorigen Kapiteln dieſes erſten Theils der Hausmutter zu erſehen iſt, mit den Würſten allerley Art ſo viel auf dem Geſindetiſche ausgerichtet wird: ſo ſollen ſelbige, in der Berechnung der Hausmutter, nicht ausgelaſſen werden.

Es iſt zu wenig geſaget, daß nur 80 Pfund Brod, Berliniſchen Maaßes und Gewichts, denn darnach rechnet Eckhart, herauskommen ſollen.

Man nimmt an, daß der Berliner Scheffel 80 Pfund Roggen enthalte, obſchon in manchen Gegenden Roggen gefunden wird, der an 84—86 Pfund wiegt. Rechnet man nun in der Mühle 5 Pfund Abgang, daß 75 Pfund grobes Roggenmehl übrig bleiben, ſo müſſen ohnfehlbar 100 Pfund Brod, eher mehr als weniger, daraus gebacken werden. Es ſollen daher in der Berechnung der Hausmutter nur 9 Scheffel Brodkorn, Berliner Maaßes, in Anſchlag kommen. Man hätte gar bis auf 8 Scheffel herunter gehen können;

nen; man muß aber in guten Ländern hin und wieder auf feines Roggenmehl zu Suppen und Bärmkuchen, des Einbrockens des Brodtes zu Suppen, und des Einkrumens deſſelben zu Kalteſchalen nicht zu gedenken, Rückſicht nehmen.

Von der Butter müßte auch noch wohl etwas herunter, beſonders wo Pflaumenmus und Streichkäſe eingeführet ſind. Man kann auf 30 bis 40 Pfund herunter gehen.

Wenn alle Tage Fleiſch geſpeiſet werden ſoll, ſo müßte man wohl, im Fall die Geſindeſpeiſung einem Hochmeiſter, Verwalter oder Meyer veraccordiret würde, der Eckhartiſchen Rechnung nachgehen. Dafern aber eine geübte Hausmutter die Küche wohl verſteht, ſo muß ſie es durch gute und öfters veränderte Vorkoſten dahin bringen: daß niemals genau ein halbes Pfund Fleiſch auf die Perſon darauf gehe. Sie kann wenigſtens ganz ſicher allemal 2 — 6 Loth daran fehlen laſſen. Sie muß aber auch nicht alle Tage Fleiſch in gewiſſen Jahreszeiten zu Tiſche bringen; ſondern mit Würſten und Eyerkuchen die Stelle des Fleiſches erſetzen. In ſehr vielen Gegenden guter Länder muß alſo die Hausmutter mit dem vierten Theile des Fleiſchanſchlages weniger auskommen, und darinn ihre Geſchicklichkeit zeigen können. Die Hausmutter ſoll daher nur $136\frac{7}{8}$ Pfund Fleiſch, worunter die Braten auch begriffen ſeyn müſſen, in Anſchlag bringen; da der Eckhartiſche $182\frac{1}{2}$ Pfund auf die Perſon jährlich beſaget.

Fürs Getränke ſollte doch Eckhart etwas beſtimmtes angegeben haben. Er ſaget in einem gewiſſen Ideale, es ſolle aus der Brauerey, von jedem Brauen allemal ein Faß gutes Geſindebier beſonders gemachet, und dem Geſinde ſo viel Bier gereichet werden, als es immer trinken will.

Hier wäre näher zu ſagen geweſen, was Geſindebier eigentlich ſeyn ſoll. Es iſt nicht wohl anzunehmen, daß Eckhart ſolches Bier verſtanden habe, wie es ſeyn ſoll, wenn es auf dem herrſchaftlichen Tiſche getrunken wird; oder wie es aus dem Brauhauſe den Krügern und Schenken von brauberechtigten Herrſchaften auf dem Lande, zum Verkauf oder Ausſchenken überlaſſen wird. Denn wider dieſen Aufwand würde jede Herrſchaft ſich erklären, und ihn nicht einführen können und wollen. Es iſt auch dieſe Methode des Tagtäglichen und ganz unbeſtimmten Biertrinkens noch wohl nirgends Mode geweſen. Genug iſt es, daß eigentlich ſo genanntes Bier in guten Ländern nur zu gewiſſen Zeiten, als in der Aerndte, an Sonn- und Feſttagen ꝛc. allein dem Geſinde gereichet werde.

Es hat daher **Eckhart** unter ſeinem Geſindebiere wohl nichts anders, als geringes Nachbier, oder Speiſebier, verſtanden; wenigſtens muß ſolche Erklärung doch angenommen werden. Aber zu allen Zeiten nichts anders als Speiſebier dürfte dem Geſinde wohl nicht gefallen, und es wäre wider den urälteſten Gebrauch guter Länder: da den Schnittern in der Kornärndte ordentliches Bier, eben denſelben aber beym Grasmähen ſo genanntes Nachbier, wo nicht auch noch mancher Orten eigentliches Bier, gereichet wird. Nachbier, Speiſe- oder Tiſchbier, wird auch in Mittelländern, den Kornſchnittern, doch faſt mehr auch eigentliches Bier, gegeben. Der ſogenannte Koſent aber in guten Ländern, welcher das gemeine Getränke des Landvolkes iſt, kann daſelbſt beynahe ſchon Nachbier heißen; denn er wird ſo ſchlecht und ſo ſehr dünne eben nicht gebrauet und getrunken, als es in Mittelländern geſchiehet.

Das

Das eigentliche Bier aber iſt in Deutſchland, ſeiner Stärke nach, ſehr verſchieden. Und es kömmt nun hauptſächlich darauf an, welchen Grad der Stärke das Aerndtebier eigentlich haben ſolle.

Die ſogenannten März- oder Lagerbiere, die in einigen Gegenden gebrauet und des Sommers getrunken werden, ſind die allerſtärkſten. Sie müſſen es auch ſeyn, weil ihre Dauer oder Währung einzig und allein von ihrer mehrern oder mindern Stärke abhängt. Biere dieſer Art ſind wegzulaſſen, wenn man andere etwas geringhaltigere haben kann. Denn ſie erhitzen den Arbeiter in der Aerndte gar zu ſehr; und je heißer die Tage ſind, deſto größer wird der Durſt. Iſt kein geſetzliches, oder durch Herkommen beſtätigtes Maas des Aerndtebieres eingeführet, ſo muß der Mann des Tages wohl an die vier bis ſechs Maaße, und, nach Beſchaffenheit der Arbeit, und Tageshitze, noch wohl mehr, trinken. Hieraus muß aber nicht nur Betrunkenheit entſtehen, ſondern auch der Grund zu gefährlichen Krankheiten geleget werden, die auch gemeiniglich nach ſehr heiß geweſenem Aerndtewetter auszubrechen pflegen. Hier iſt es nun in der That dem Geſinde Wohlthat, wenn ihm ein minder ſtärkeres Bier gereichet wird, welches den Durſt beſſer löſchet, und doch auch den Abgang der Leibeskräfte, zur allerſchwerſten Arbeit, erſetzet. Denn dieſe Zwecke werden durch Biere letzterer Art am gewiſſeſten erhalten; dagegen die allzu ſtarken und ſehr hitzigen Biere, durch noch vermehrtere Heraustreibung des Schweißes, mehr abmatten als ſtärken. Dieſe Biere haben zwar an und für ſich, wie es der Erfahrung ganz gemäß iſt, eine den abgematteten Leib des Arbeiters gar ſehr ſtärkende Kraft. Allein der Leib muß nicht mehr, um ſolcher zu genießen, in der anhaltendſten Bewe-

gung bleiben. Denn, in dieſem Falle, thun die ſo ſehr ſtarken Biere gerade das Gegentheil.

Meinen Erfahrungen zu Folge iſt ein ſolches Aerndtebier das angemeſſenſte, wenn von einem Scheffel Gerſtenmalz eine Tonne Bier gezogen wird. Der Scheffel Malz muß 60 Pfund, die Tonne Bier aber 120 Maas oder Quarte, Berliner Maaßes, enthalten. Iſt man auf dem Lande berechtiget, wenigſtens ſein Aerndtebier brauen zu dürfen, ſo bleibe man bey der angegebenen Proportion. Sie iſt für Herrſchaft und Geſinde die vortheilhafteſte, und ſoll nun in dem beſtimmtern Anſchlage der **Hausmutter** feſtgeſetzet bleiben.

III. Berechnung der alljährigen Geſindekoſt für gute Länder, nach der Hausmutter.

1) Ein Scheffel Waizen, zu Mehlſpeiſen.
2) Neun Scheffel Roggen, zu Brod und Mehlſpeiſen.
3) Ein Scheffel Gerſte, zu Graupen und Grütze.
4) Ein halber Scheffel Haber, zu Grütze.
5) Ein halber Scheffel Erbſen, zum Kochen.
6) Zwey Mätzen Linſen.
7) Vier Mätzen Heidegrütze.
8) Sechs Mätzen geſtampfte oder ausgemachte reine Hirſe.
9) Drey Mätzen Mohn.
10) Vier Mätzen gebackenes Obſt.
11) Zwey Scheffel grüne reife Pflaumen zu Mus.
12) Gartengewächſe, als Kraut, Rüben und Ertüffeln, ſo viel als eine Perſon des Jahres eſſen kann.
13) Ein halber Scheffel Salz.
14) Butter, 40 Pfund.
15) Käſe, 4 Schock.

16) Milch, 40 Quart oder Maas, zu allerley Kuchen und Milchſpeiſen.

17) Schweinefleiſch, worunter die geräucherten Speckſeiten und Schinken, aber noch nicht die Wurſt, mit begriffen, 80 Pfund.

18) Rindfleiſch, 36 Pfund.

19) Allerley anderes Fleiſch, als Hammelfleiſch, Schöpſenfleiſch, Federvieh, 20⅞ Pfund.

20) Eyer, 5 Schock.

21) Getränke, dieſes ſoll beſonders berechnet werden, nach Verſchiedenheit der Zeiten und des Geſindes.

Beurtheilung dieſes Anſchlages.

1) Weil mit dieſer Berechnung auf gute Länder, wo der Waizenbau floriret, und unter denſelben wiederum auf ſolche geſehen wird, wo Kuchen und allerley Fladen gebacken werden: ſo iſt ein Scheffel Waizen das wenigſte, welches angeſchlagen werden kann. Klöße und Eyerkuchen erfordern auch hier eben nicht Roggenmehl, wie in Mittelländern, ſondern Waizenmehl. Manche Suppen desgleichen.

2) Um 730 Pfund Brod, täglich alſo 2 Pfund, herauszubringen, würden nicht viel über 7¼ Scheffel Roggen erfordert werden; allein es kann nicht weniger in Anſchlag kommen, da man auch auf einige Kuchen von Roggenmehl, Brocken und Mehl zu Suppen, auch Krumen zu Kalteſchalen, ſehr rechnen muß: wenn gleich die übrige Speiſung mittelſt der Vorkoſten ſo gut eingerichtet wäre, daß ein und der andre Dienſtbote nicht völlig 2 Pfund Brod, des Tages, verzehret.

3) In guten Ländern müſſen mancherley Speiſen, als ein Vorzug vor Mittelländern, ſeyn. Daher darf

die

die Gerſte zu Graupen und Grütze nicht ausgelaſſen werden; zumal da die Graupen eine ſehr derbe und gegenhaltende Koſt abgeben. Eckhart hat 2 Scheffel Gerſte angeſchlagen, aber viele andere Vorkoſten weggelaſſen. In guten Ländern ſollen aber alle Arten der Geſindekoſt vorräthig ſeyn. Hier nun in dieſem Anſchlage fehlet keine derſelben, daher auch nur 1 Scheffel Gerſte angeſchlagen werden ſoll.

4) Habergrütze iſt eine unentbehrliche Koſt in guten Ländern, woraus ſogar eine der beſten Aerndteſuppen bereitet wird. Sie kann daher nicht weggelaſſen werden.

5) Weil Erbſen, nach Anweiſung voriger Kapitel dieſes erſten Theils der Hausmutter, zu Suppen und Vorkoſt ſehr genützet werden, und unter allen Vorkoſten am meiſten ſättigen: ſo kann nicht weniger, als ein halber Scheffel auf die Perſon, gerechnet werden.

6) Linſen werden nicht überall gebauet, und können weit weniger mit Bequemlichkeit gekochet und zu Folgeſpeiſen, gleich den Erbſen, angewendet werden; weshalb nur 2 Mätzen ausgeworfen ſind.

7) Heidegrütze wird auch da, wo ſie nicht erbauet wird, ſehr gern gegeſſen. Sie wird daher in guten Ländern aus der Nachbarſchaft erkauft, oder gegen andere Naturalien, daran Mittelländer, die Heidekorn bauen, Mangel haben, ausgetauſchet. Mittelſt derſelben werden die Suppen vornehmlich verändert, um die Einerleyheit derſelben in etwas zu vermeiden.

8) Auch mit der Hirſe wird es ſo gehalten. Wenn ſie ſchon nicht irgendswo erbauet wird, pfleget man ſie doch einzukaufen oder einzutauſchen. Und in guten Ländern, wo ſie ſelbſt etwa nicht erbauet wird, iſt ſie faſt mehr, als in Mittelländern, eine ſehr vorzüglich geachtete Speiſe. Es iſt dieſerwegen gar nicht

nicht zu viel, daß 6 Mätzen reine Hirſe auf die Perſon angeſchlagen werden, theils zur Suppe, theils zur Vorkoſt.

9) Mohn wird auch zu Suppen in guten Ländern ſehr gern gegeſſen, muß auch, wenn die Butter knapp geworden, oft die Stelle des Zubrodtes vertreten. Die davon gemachten ſo genannten Mohnſtritzen aber ſind überall Delicateſſe fürs Landvolk. Man hat daher 3 Mätzen für die Perſon in Anſchlag gebracht.

10) Gebackenes Obſt wird als Vorkoſt ſehr geliebet, und in guten Ländern faſt unter die Delikateſſen des Landmannes gerechnet. Sollte man es ihm nun daran wohl fehlen laſſen?

11) Pflaumenmus iſt eine ſehr geſunde Koſt, und dienet vornehmlich zur Veränderung des Zubrodtes. Auch hieran ſoll kein Mangel in guten Ländern ſeyn. Es darf nicht blos als Zeitſpeiſe im Herbſte allbereit verzehret ſeyn. Man hat daran eine Dauerſpeiſe auf mehr als ein Jahr. Beym Gebrauche wird dieſes zum Dauern ganz ſteif eingekochte Mus mit Waſſer etwas verdünnet.

12) In Anſehung der Gartengewächſe läßt man es mit **Eckharten** bey dem allgemeinen Satze: ſo viel das Geſinde eſſen mag und will. Der **Hausvater** muß es von der Geſchicklichkeit der **Hausmutter** erwarten, daß ſie durch gute und veränderte Bereitung der Gartengewächſe, als einer Zeitſpeiſe, deſto mehr der Dauerſpeiſen ſchonen, und in Anſehung letzterer einigen Ueberſchuß herausbringen könne.

13) Ein halber Scheffel Salz iſt eben nicht zu viel, ſonderlich wenn man aufs Pökelfleiſch rechnet. Wo aber, in fiſchreichen Gegenden, viele Salzfiſche gekochet werden, welches aber eben ſo oft nicht geſchieht: da würde dieſes Maas des Salzes kaum hinreichen.

reichen. Geſetzt aber, der halbe Scheffel Salz ſey für eine Perſon zu viel, ſo muß doch das übrige Gewürz, als Pfeffer und Ingwer, darunter mit begriffen ſeyn.

14) Butter, wenn Schmalz, Mus und Mohn, auch Wurſt, zu Hülfe genommen werden, könnten noch wohl faſt an die 30 Pfund herunter geſetzet werden. Da aber, in einem oder dem andern nur benannten Artikel, Abgang ſeyn könnte: ſo will man in Berechnung einer ſo täglichen Speiſe, als die Butter in guten Ländern iſt, nicht zu wenig thun. Genug iſt es, wenn die Hausmutter einige Pfunde Butter von der Geſindespeiſung, wie von den andern übrigen angeſchlagenen Naturalien, erübrigen und ſich zum Gewinnſte anrechnen kann.

15) Käſe hätten etwas mehr oder weniger können angeführet werden. Man kann in Anſehung ihrer Zahl aber um deshalb weniger auf das ungefähre nächſte Maas kommen; indem ſie in Anſehung ihrer Größe, in geringen Länderentfernungen, gar ſehr von einander abgehen. Man ſollte ſie zwar lieber dem Gewichte nach angeben wollen, allein dieſes würde auch nicht treffen; da die Handkäſe bald trockner bald feuchter, dieſerhalb aber bald mehr bald weniger ſchwer ſeyn können. Wo aber ſtark auf alten Käſe gehalten wird, da reichet man mit ſelbigem weiter, als mit ſolchem, der weniger alt, oder noch ſehr jung iſt.

16) Milch, darunter iſt allein ſüße Milch zu verſtehen, weil ſolche in guten Ländern zu Klößen, Eyerkuchen, Suppen und Hirſe ſehr gebrauchet wird. Es ſind daher 40 Quart das allermindeſte, die angeſchlagen werden können. In manchen Gegenden, wo eine gute Viehzucht iſt, und ſogar wohl ſüße Milchkalteſchalen gegeſſen werden, ſollten wohl kaum 60 Quart zureichen. Buttermilch und geronnene ſaure

Milch

Milch aber werden, ihres geringen Werthes halber, gar nicht in Anſchlag gebracht.

17. 18. 19) Wenn die Frage wäre, wie viel Fleiſch ſoll angeſchlagen werden, wenn die Geſindeſpeiſung nicht von der Herrſchaft, ſondern durch einen Verwalter, Hochmeiſter oder Meyer, nach einem gewiſſen Verding, geſchehen ſoll; ſo hätte man den Eckhartiſchen Anſchlag, der $182\frac{1}{2}$ Pfund der Perſon jährlich zueignet, unterſchrieben. Da aber der in den vorigen Kapiteln gegebene Unterricht in der Geſindeſpeiſung lehret, wie, ſtatt des Fleiſches, mit Wurſt und Eyerkuchen, auch mancher gut bereiteter Vorkoſt, die Stelle des Fleiſches erſetzet werden kann: ſo hat man in dem Anſchlage der **Hausmutter** nur die Summe auf $136\frac{7}{8}$ Pfund ſetzen wollen. Schweinefleiſch das meiſte, indem darunter der Speck, als die allerunentbehrlichſte Dauerſpeiſe, begriffen iſt, und daher auch das allermeiſte in der Geſindeſpeiſung thun muß. Die Wurſt läßt ſich, dem Gewichte nach, nicht ſo wohl angeben, und man thut in Anſehung derſelben am beſten, wenn man ſaget, daß ſo viel Wurſt auf einen Dienſtboten zu rechnen ſey, als von einem großen Speckſchweine gemachet werden kann. So hätte man denn über dieſen Punkt doch auch etwas beſtimmtes.

Rindfleiſch, weil doch alle Jahre Kühe in großen Haushaltungen auszumärzen und zu ſchlachten ſind, auch ſelbiges faſt alle Sonntage gekochet wird, hat man an 36 Pfund gerechnet. Hiervon müſſen an die 80 Mahlzeiten für eine Perſon beſtritten werden; da man es annimmt, daß eine geübte Hausmutter nicht genau täglich ein halbes Pfund Fleiſch verbrauchet, indem ſie ihre Vorkoſten gut und verändert zu kochen weis.

Die übrigen Fleiſcharten müſſen der Hausmutter willkührlich ſeyn, und will man keine derſelben auf gewiſſe

gewiſſe Pfunde ſetzen. Es kann bald Kalbfleiſch, bald Hammelfleiſch, auch wohl Hausgeflugel, nach jeden Orts eigner Lage und übrigen Umſtänden, unter einander bald mehr, bald weniger ſeyn: nur daß in Anſehung dieſer drey Fleiſcharten, worunter auch die Braten mit begriffen ſind, die ausgeworfene $20\frac{7}{8}$ Pfund eben nicht überſtiegen werden ſollen. Nur wäre noch zu erinnern, daß die Pfunde des Rindfleiſches da zu mindern ſind, wo im Herbſte viele Märzſchafe geſchlachtet, und eingepökelt oder geräuchert werden. Je mehr Pfund Schaffleiſch alſo für die Geſindeküche in Rechnung kämen, deſto weniger würde Rindfleiſch darinn aufzuführen ſeyn.

Uebrigens iſt noch zu bemerken, daß hier nur das Gewichte des Fleiſches im friſchen Zuſtande genommen iſt, und kein Abſchlag ſtatt finden muß; wenn es z. E. in geräuchertem Zuſtande getrocknet, und deshalb deſto weniger wiegt. Man muß dagegen rechnen, daß des Räucherfleiſches, wenn es ſchon im Gewichte abgenommen hat, gegen das friſche Fleiſch zu rechnen, nicht ſo viel genoſſen werden kann, und dem ungeachtet, in geringerm Gewichte gegeſſen, doch mehr gegenhält, als das mehr wiegende friſche Fleiſch.

20) Die angeſetzten 5 Schock Eyer können gar nicht gemindert werden; da bey der, in vorhergehenden Kapiteln, beſchriebenen Speiſungsart, wenn man die Wintermonate in etwas ausnimmt, die wöchentlich, mehrentheils einigemal, zu backenden Eyerkuchen nicht wenig Eyer erfordern. In der Aerndtezeit, Morgens und Abends, welcher Aufwand an Eyern! Daß aber ſo viele Eyer, hauptſächlich aber Eyerkuchen, aufzutragen erfordert wird, kömmt daher: damit der Mangel des friſchen Fleiſches dadurch erſetzet werden möge. Denn ohne Eyerkuchen und friſchem Fleiſche müßte ja ſtets Pökel- oder Räucherfleiſch faſt

nur die tägliche Speiſe guter Länder ſeyn. Wenn aber Eyerkuchen mit dergleichen nicht friſchem Fleiſche häufig abwechſeln; ſo werden ſie gern gegeſſen, weil ſie keine eingeſalzene oder geräucherte Speiſe ſind, deren Einerleyheit ermüden würde. In einigen Haushaltungen iſt es nicht nöthig, zu Eyerkuchen ſonderlich ſeine Zuflucht zu nehmen. Nämlich in ſo großen Häuſern, wo faſt alle Wochen Schweine oder Rinder geſchlachtet werden. In dieſen kann es denn wohl nach dem **Eckhartſchen** Anſchlag ſo ziemlich gehen, und alle Tage Fleiſch gekochet werden, welches wegen des wöchentlichen Schlachtens meiſt immer friſch ſeyn kann. Da aber dergleichen Haushaltungen nur die wenigſten ſind; ſo iſt in geringern die gute haushälteriſche Weiſe angenommen worden: nur im Herbſte oder Winter großes Vieh zu ſchlachten, und das Fleiſch durch Einſalzen oder Räuchern für die folgenden Frühlings- und Herbſtmonate, als Dauerſpeiſe, zu erhalten. Hier nun iſt es nöthig, wie es auch wirklich geſchieht, auf Eyerkuchen ſehr zu halten, und wo ſie einmal eingeführet ſind, auch davon nicht abzugehen; indem die Eyerkuchen eine ungleich wohlfeilere Speiſe, als alle Arten des Fleiſches, ſind.

Es könnte alſo nun eine Hausmutter in guten Ländern ſich an dieſen Anſchlag wohl halten, und ihren Ueberſchlag darnach machen. Sie kann zufrieden ſeyn, im Fall ſich der Hausvater mit ihr auf einen gewiſſen Fuß ſetzen wollte oder müßte, wenn ihr alle, für eine Perſon des Geſindes, jährig erforderlichen Speiſevorräthe nach ſolcher wahrſcheinlichſten Berechnung bewilliget werden. Es kömmt ſodann auf ihre Fähigkeit an, in einem oder dem andern Artikel noch etwas zu erübrigen; wie es jeder klugen Hausmutter Hauptpflicht bleibt, überall anſtändige Erſparniſſe zu ſuchen, und ſich Vortheile zu ſtiften.

Uebrigens merke man ſich noch, daß bey dieſer Berechnung Berliner Maas und Gewicht verſtanden werden muß.

Berechnung des Geſindegetränkes.

1) Männliches Geſinde.

1) Einem Knecht täglich 6 Quart Bier beym Getraidemähen, auf 4 angenommene Wochen, ſind in Summa 164 Quart.

2) In zwo angenommenen Wochen, da Korn geharket und eingefahren wird, zu Bierkalteſchale, täglich ein halbes Quart, ſind in Summa 6 Quart.

3) An Sonn- und Feſttagen, des Morgens zu Bierſuppen, des Abends aber zu Bierkalteſchalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

4) Bey einigen andern beſondern Fällen, fürs ganze Jahr, 22 Quart.

5) Geſindebier, guter Koſent, oder geringes Speiſebier, wie man es etwa nennen wollte, kann, nach Beſchaffenheit der Arbeit und Tageshitze, und damit vereinigter beſonderer Speiſung, nicht für jeden Tag auf ein gewiſſes Maas beſtimmt werden; man will daher fürs ganze Jahr überhaupt rechnen: $3\frac{1}{2}$ Scheffel Gerſte oder Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen ſoll.

6) Hopfen zu dieſem Geſindegetränke $1\frac{1}{2}$ Scheffel, davon der Scheffel 6 Pfund wiegt.

7) 6 Quart oder Kannen Branntwein des Morgens an Feſttagen, an Aerndtetagen beym Korn- und Grasmähen, auch bey einigen Mittagsmahlzeiten in der Kornärndte.

Beurtheilung dieſer Trankrechnung.

1) Mit dem Aerndtebiere ſieht man hier nicht auf Oerter, oder gewiſſe große Haushaltungen, wo von

von je her gewiſſe Maaße oder Kannen geſetzlich ſind; wobey es freylich ſein Bewenden haben muß. Man richtet ſein Augenmerk auf ſolche Oerter oder Häuſer, in denen den Schnittern das Bier willkührlich gegeben und getrunken wird.

Wenn, wie oben ſchon erwähnet worden, aus einem Scheffel Malz zu 60 Pfund eine Tonne Bier gezogen wird, ſo muß ſolches weder zu ſchwach noch allzu ſtark ausfallen. Die Tonne muß 120 Quart oder Kannen enthalten, das Quart aber oder die Kanne 2 Pfund wiegen. Man nimmt, wie ſchon geſaget, Berliner Maas und Gewicht an; welches in der Folge, ohne weiteres Erinnern, immer zu verſtehen iſt.

Wo ſtarkes Korn ſteht, und tüchtig hinter einander weggemähet wird, da ſind, zumal in heißen Tagen, 6 Quart Bier, zur Stillung des Durſtes und Erſetzung der abgehenden Leibeskräfte, gar nicht zu viel. In guten Ländern fängt der Schnitter ſchon frühe um 5 Uhr an, und kann ſchon Vormittags faſt 2 Quart Bier ausgetrunken haben. Um 2 Uhr Nachmittags muß er wieder anfangen, und meiſt bis zu Sonnenuntergang hin aushalten, da er denn bey der Mittagsmahlzeit und währender nachmittäglicher Arbeit die übrigen 4 Quart wohl muß zu ſich genommen haben.

Es können kühle und regnichte Mähetage einfallen, an welchen das ausgeworfene Maas eben nicht drauf gehen würde. Wenn aber die Temperatur zu Zeiten ſehr heiß eintreten und die Arbeit doch nicht nachgelaſſen werden kann: ſo treibt die Noth die Schnitter wohl dazu, daß ſie über 6 Maas des Tages austrinken müſſen; wenn ſie gleich ſonſt ordentliche Leute ſind, und von Unmäßigkeit keine Profeſſion machen. Es müſſen alſo dergleichen Tage in einander gerechnet werden, und ſich übertragen.

Wenn aber in Mittelländern mit wenigern Maaßen Aerndtebieres auszukommen iſt, ſo liegt dieſes in der Art der Arbeit. Denn Mittelländer haben weniger ſtarkes Korn zu mähen, wozu alſo auch weniger Leibeskräfte erfordert werden. Die Billigkeit redet alſo für Schnitter in guten Ländern, wie in Anſehung der Speiſe, alſo auch in Anſehung des Getränkes.

2) Ueber den Artikel der Kalteſchalten, wenn Korn geharket oder eingeführet wird, iſt eben nichts ſonderliches zu ſagen. Nur wird vorausgeſetzet, daß bey dem Korneinfahren Kalteſchalen des Orts eingeführet seyn. Denn, dafern an einigen Orten Korn eingeführet wird, und ſolches in einem Zuge dergeſtalt eifrig fortgeht: daß die Pferde, außer der Mittagsmahlzeit, nicht ſtille ſtehen und freſſen dürfen, da geht weit mehr Bier darauf, wenn den Knechten Bier zu trinken, in der Scheune oder auf dem Hofe, gereichet wird.

3) Es iſt ſchon öfters in dieſer Schrift erwähnet worden, daß in guten Ländern des Sonntags ſowohl als an Feſttagen die Morgenſuppe eine Bierſuppe mehrentheils ſey. Eben daſelbſt hat man auch für die Abende ſolcher Tage die Bierkalteſchale, um der großen Bequemlichkeit willen, angenommen und feſt geſetzet. Auch iſt hieſelbſt hergebracht, daß bey den Mittagsmahlzeiten Bier getrunken werde, welches für die Perſon nur 1 Maas ſeyn ſoll. Dieſerhalb hat man nun fürs ganze Jahr nicht weniger als 108 Quart anſetzen können.

4) Es fallen Gelegenheiten vor oder Arbeiten, bey denen die Herrſchaft, zur Ermunterung oder Belohnung des Fleißes, dem Geſinde, ſtatt des alltäglichen gewöhnlichen Getränkes, wohl ein oder das andre Maas gutes Bier reichen läßt; dieſerhalb ſind denn die 22 Quart oder Kannen gerechnet worden.

5) In guten Ländern kann doch nicht alle Tage dem Geſinde Bier gegeben werden; es muß daher, nach

Abzug

Abzug der vorhin benannten Tage, ein ſolches Getränke gehalten werden, welches etwas beſſer als der gewöhnliche Koſent in Mittelländern iſt. Der Name dieſes Getränkes kann gleichgültig ſeyn. Nur merke man ſich, daß zur Aerndtezeit beym Kornharken und Grasmähen dieſes Getränke noch etwas beſſer, als das ſonſt gewöhnliche, ſeyn müſſe. Schlägt man nun zum alljährigen Aufwande 3½ Scheffel Malz, den Scheffel zu 60 Pfund, an; ſo machte ſolches, mit den zuvor berechneten 300 Quart Bier oder 2½ Tonnen, jährlich 6 Scheffel Malz auf einen männlichen Dienſtboten.

6) Da man den Anſchlag auf braun Bier von Gerſtenmalze gerichtet hat, ſo muß auch Hopfen dazu genommen werden. Nun hat man aber vorausgeſetzet, daß, wenn es des Orts Geſetze leiden, man kein Lagerbier, als welches zugleich ſehr gehopfet ſeyn muß, zum Aerndtebiere erwählen, ſondern, wenn man dazu berechtiget iſt, (und die Braufreyheit, in der Aerndte und Saatzeit, haben ſogar die Bauern in der Mark Brandenburg,) ein weniger ſtarkes Bier brauen ſoll. In guten Brauhäuſern nimmt man den vierten Theil des Hopfens gegen das Malz. Oder das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz iſt wie 1 zu 4. Bey Lagerbieren aber, die hier nicht gemeynet ſind, iſt das Verhältniß des Hopfens gegen das Malz wie 1 zu 2, oder die Hälfte des Malzes muß das Maas des Hopfens zu Lagerbieren beſtimmen.

7) Unter den allgemeinen Regeln zu Anfange dieſes erſten Theils der Hausmutter iſt auch enthalten, daß hauptſächlich der Branntwein, um das Volltrinken zu verhüten, dem Geſinde in einem feſtzuſetzenden Maaße gereichet, und daraus durchaus kein willkührliches Getränke gemachet werden müſſe. Welches wäre nun die rechte Doſis für eine Perſon? Ein Berliner Quart Branntwein kann 19 bis 20 Doſes aus-

machen. Wir wollen aber nur 18 Abtheilungen oder Doſes eines Quarts anſetzen.

Wenn man nun 24 Kornmähetage und 12 Grasmähetage annehmen wollte, an welchen alle Morgen den Knechten, zum Frühſtück im Hauſe, Branntwein gegeben wird: ſo würden nach obiger haushälteriſcher Abtheilung, das Quart zu 18 Doſes gerechnet, 2 Quart Branntwein zum Frühſtück in der Aerndte aufgehen. Des Mittags zu 18 Aerndtemahlzeiten (denn bey allen iſt nicht überall in guten Ländern gebräuchlich) auch 1 Quart; wiewohl die Doſes bey den Mittagsmahlzeiten kleiner, als des Morgens, ſeyn ſollen, weil des Mittags, bey Tiſche, Bier getrunken wird. Ferner wird des Morgens an Feſttagen, ſtatt der gewöhnlichen ſonntäglichen Bierſuppe, auch Branntwein gegeben. Für 10 bis 12 Feſttage könnten nun $\frac{2}{3}$ Quart angeſetzet werden. Daß alſo bis hieher das Gewöhnliche des Branntweins $3\frac{2}{3}$ Quart betrüge. Wenn aber zu Zeiten im Winter die Knechte allbereit um 3 oder 4 Uhr des Morgens wegfahren; dieſerhalb aber, da die Suppe für das übrige Geſinde noch nicht fertig ſeyn kann, mit einer Doſis Branntwein kurz und gut abgefertiget werden ſollen; hiernächſt auch in manchen Fällen der Hausmutter frey ſtehen muß, dann und wann den außerordentlichen Fleiß des Geſindes mit einer Doſis Branntwein aufzumuntern oder zu belohnen: ſo ſollen ihr zu ſolchem Behuf noch $2\frac{1}{3}$ Quart Branntwein paſſiren; daß alſo die ganze Summe von 6 Quart Branntwein entſtünde. In Mittelländern würden 2 oder 3 Maas Branntwein hinreichen. Man muß aber, wie in allen übrigen Artikeln, dabey vorausſetzen, daß daſelbſt weniger Einkommen für die Herrſchaft, und weniger Arbeit für das Geſinde, Statt finde.

2) Weib-

2) Weibliches Geſinde.

Da das weibliche Geſinde auch trinken muß; aber wenigſtens in der Aerndte kein Bier erhält, ſo kann ein Anſchlag des jährigen Getränkes für daſſelbe, mit dem für das männliche Geſinde, nicht auf eben denſelben Fuß genommen werden. Er würde alſo auf folgende Art abzufaſſen ſeyn:

1) In zwo angenommenen Wochen, darinn Korn geharket und eingefahren wird, (denn beym Korneinfahren wird an den meiſten Orten dem Knechte eine Magd zur Arbeit zugegeben,) zu Bierkalteſchale täglich ein halbes Quart, ſind in Summa 6 Quart.

2) An Sonn- und Feſttagen des Morgens zu Bierſuppen, des Abends aber zu Bierkalteſchalen, auch des Mittags bey der Mahlzeit, 1 Quart Bier zu trinken, jährlich 108 Quart.

3) Bey einigen andern beſondern Fällen für das ganze Jahr 6 Quart. Alles zuſammen alſo eine Tonne gutes Bier.

4) Geſindebier, guter Koſent, oder wie man es ſonſt nennen wollte, fürs ganze Jahr überhaupt 3 Scheffel Malz, wovon der Scheffel 60 Pfund wiegen ſoll.

5) Hopfen zu dieſem Getränke 1 Scheffel.

6) 1 Quart Branntwein des Morgens an Feſttagen, oder bey mancherley Gelegenheiten.

Beurtheilung dieſer Trankrechnung.

1) So gut der Knecht beym Harken und Korneinfahren Bierkalteſchalen ißt, ſo gut muß auch die Magd die ihrige haben.

2) Die rubricirten 108 Quart Bier werden in Gemeinſchaft mit den Knechten verzehret. Man muß jeder Perſon des weiblichen Geſindes auch ihr Recht wiederfahren laſſen; die vielmals um das Hausweſen

ſich eben ſo ſehr, wo nicht beſſer als der Knecht, verdient machen kann. Bier iſt fürs Geſinde ein Freudentrunk, daher müſſen die Mägde nirgends davon ausgeſchloſſen werden.

3) Obſchon eine züchtige Magd eben nicht auf ſtarkes Getränke gierig ſeyn ſoll, ſo iſt es ihr doch zu gönnen, wenn ihr die Hausmutter auch dann und wann einen Trunk Bier reichet. Es iſt immer eine Wenigkeit, wenn für dieſen Artikel 6 Quart benannt werden.

4) Geſetzt, die Mägde ſollten des Tages weniger, als die Knechte, trinken, ſo iſt in dieſer Abſicht ſchon genug Abſchlag geſchehen, wenn ihnen ein halber Scheffel weniger angerechnet worden. Man muß auch zugleich auf manche Kofentſuppe hiebey mit rechnen.

5) Wir haben vorhin den Satz angenommen, daß der Hopfen gegen das Malz ſich wie 1 zu 4 verhalten ſolle. Eine Tonne Bier für die Magd, oder 120 Quart Bier erfordern 1 Scheffel Malz. Das übrige Getränke ſoll aus 3 Scheffeln Malz gezogen werden. Dieſe 4 Scheffel Malz müſſen nun mit 1 Scheffel Hopfen gewürzet werden.

6) Die Mägde dürfen ſich eben nicht an den Branntwein gewöhnen, wie es denn deren genug giebt, die keinen trinken. Da aber die Knechte an den Feſttagen des Morgens keine Suppe, ſondern ſtatt derſelben Branntwein, erhalten: ſo kann um der Mägde willen nicht beſonders gekochet werden. Sie müſſen daher mit den Knechten, im Frühſtücken an Feſttagen, Gleichheit halten. Da auch nicht ſelten der Fall ſich ereignen kann, daß eine Magd zur Nachtzeit, oder doch ſo frühe vom Hauſe zu gewiſſen Verrichtungen, verſchicket wird, ehe die Morgenſuppe zu ihrer Zeit fertig war; mithin alſo mit einer kleinen Doſis Branntwein zum Frühſtücke vorlieb nehmen muß: ſo iſt fürs ganze Jahr 1 Quart Branntwein ausgeſetzet worden.

Vierzehentes Kapitel.

Geſindeſpeiſungsdeputat.

Wenn ſchon die Geſindeſpeiſung von der Hausmutter ſelbſt in großen Haushaltungen beſorget wird, und unter ihren Augen geſchieht, ſo können doch einige Leute in Dienſten der Herrſchaft ſeyn, die nicht mit geſpeiſet werden, ſondern zu ihrem Unterhalte für ein Jahr etwas gewiſſes erhalten, welches Deputat genannt wird. So wird z. E. dem Vogt, Flurſchützen oder Pfänder, Hirten, Brauer u. ſ. w. ein gewiſſes Deputat an Korn und mancherley Speiſevorräthen gereichet. Da ſaget man denn: der Hirte oder Brauer ꝛc. ſteht auf Deputat. Es iſt in jeder Provinz ſchon etwas feſtgeſetztes für dieſe Art Deputate, wornach man ſich, bis auf einige Kleinigkeiten, wohl zu richten hat. Hiervon will man aber in dieſem Kapitel nicht reden. Es ſoll allein die Frage ſeyn von der an einem Hochmeiſter, Verwalter oder Meyer zu überlaſſenden Speiſung des Geſindes, weshalb denſelbigen Geſindeſpeiſungsdeputat zu geben iſt. Man will hier vornehmlich unterſuchen, in welchen Fällen es gut ſeyn könne, ſein Geſinde auf ein Speiſungsdeputat zu ſetzen.

Wenn in manchen großen Haushaltungen viele Leute täglich geſpeiſet werden, ſo kann die Frau des Hauſes nicht wohl ſelbſt die Sorge und Aufſicht darüber beſtreiten. Sie muß alſo eine eigene Perſon dazu anſtellen, die man gemeiniglich eine Ausgeberin nennt. Es kömmt ſodann darauf an, daß dieſe Perſon die dazu erforderten Eigenſchaften auch beſitze. Dieſe ſind aber vornehmlich: Wiſſenſchaft, Treue und Geduld.

Die Ausgeberin muß, wenn gleich noch eine beſondere Köchin oder Küchenmagd daneben von der Herrſchaft gehalten wird, die Küche verſtehen; damit ſie der Köchin in allen Fällen Weiſung geben könne. Sie muß ferner wiſſen, wie viel ſie zu jeder Speiſe und Mahlzeit nehmen und geben ſoll, um, zum Schaden der Herrſchaft, weder zu viel, noch, zu Laſten des Geſindes, zu wenig zu geben. Sie muß überdem in guten Ländern verſtehen, mit Zeit- und Dauerſpeiſen ſchicklich hauszuhalten, und das Locale in der Speiſungsfolge wohl inne haben und beobachten. Mit ſolcher Wiſſenſchaft muß ſie ſich ſelbſt Anſehen bey dem Geſinde zu verſchaffen und immer zu erhalten wiſſen. Der Mangel ſolcher Wiſſenſchaft aber würde ihr Verachtung zuziehen. Und, als eine Unwiſſende geringe geſchätzet, würde das Geſinde bey der Speiſungsart öfters murren, klagen und manche verdrüßliche Händel unternehmen wollen.

Auch an Treue muß es einer Ausgeberin nicht fehlen. Sie hat, oder ſoll haben, das ganze Vertrauen ihrer Herrſchaft. Denn ihr ſind alle Vorräthe des Eſſens und Trinkens fürs Geſinde übergeben und anvertrauet. Die Frau vom Hauſe dürfte eben keine Einfältige ſeyn, um von einer untreuen Ausgeberin überliſtet zu werden. Eine ſehr kluge Frau könnte die Betrügereyen oder heimlichen Entwendungen zwar merken; aber doch nicht zurück halten. Denn, wenn eine Ausgeberin unredlich und zugleich liſtig iſt, ſo wird ſie immer Leute ihrer Art an der Hand haben, oder ſich noch wohl zuziehen, welche die herrſchaftlichen Speiſevorräthe heimlich verſchleppen und Unterhändler des Betruges ſeyn müſſen. Dieſes wird denn wohl ſo weit getrieben, daß zuletzt alle Maasregeln bey Seite geſetzet und, ſo zu ſagen, öffentliche Plünderungen vorgenommen werden. Die zu kühn gewordene

dene Haushälterin wird fortgejaget, und keine treue, weil jede Herrſchaft die letztere nicht von ſich läßt, wieder gefunden; oder wenn man ja eine, aber doch nicht recht geſetzte, Perſon wieder erlanget, ſo wird ſie durch Kupplerinnen verführet, und da wieder angefangen, wo es die vorige gelaſſen hat.

Endlich muß auch die Ausgeberin keine ungeduldige Perſon ſeyn. Denn in großen Haushaltungen iſt nicht wenig Mühſeligkeit und Laſt. Eine Ungeduldige wird zum öfterſten, unter der ſich häufenden Menge von Geſchäfften, ſo wild und zügellos, daß ſie dann am meiſten Zank und Lärm im Hauſe anrichtet, wenn gewiſſe Perioden der Zeit und der Geſchäffte ihre Sanftmuth und Gelaſſenheit unentbehrlich machen. Der Zorn und Eigenſinn ſolcher Creaturen können nun der Herrſchaft viele unangenehme Stunden machen, und verurſachen, daß ihnen der Wunſch ſehr angelegen wird, mit der Geſindeſpeiſung unverworren zu ſeyn.

Wenn daher nun eine Herrſchaft das Unglück hätte, keiner mit guten Eigenſchaften begabten Ausgeberin habhaft werden zu können: ſo wäre es ihr gar nicht zu widerrathen, die Geſindeſpeiſung auf Deputat auszuthun, und ſolche einem Verwalter oder Meyer zu überlaſſen.

Es kann aber auch ſeyn, daß manche Hausherrſchaften ſehr öfters verreiſen, und von Hauſe abweſend ſeyn müſſen. Es kann ferner ſeyn, daß zum alleröfterſten das Haus von Fremden, und deren Viſiten, nicht leer ſey; weshalb die Frau vom Hauſe der Ausgeberin nicht nahe genug bleiben, und ſolche mit ihrer Autorität unterſtützen und bey Anſehen erhalten kann; ſo wird auch eine ſonſt gute Ausgeberin mit der Geſindeſpeiſung viel Noth, in manchen Gegenden, haben können. Ich ſage, in manchen Gegenden. Denn,

Denn, wenn man ſich ein wenig, mit einem Beobachtungsgelſte, in der Welt umgeſehen hat: ſo wird man wiſſen, daß das Geſinde an einem Orte immer mehr wild und verdorben ſey, als an andern Orten; welche Modification aus mehr als einer Quelle den Urſprung genommen hat. Ein in mehrern Graden rohes Geſinde nun würde, unter obbeſchriebenen Umſtänden, der Ausgeberin das Leben ſehr ſauer machen, und durch Murren eine immer beſſere Speiſung erzwingen wollen. Die Haushälterin würde nun entweder abdanken, oder, um ſich zu erhalten, die Zufriedenheit des Geſindes durch eine beſſere Speiſung, der Herrſchaft zum Schaden, erwerben wollen. In dieſem Falle wäre es nun ſehr wohl gethan, einem Hochmeiſter, Verwalter oder Meyer, Geſindedeputat zu geben, um davon die Geſindeſpeiſung zu unterhalten. Denn wenn gedachte Vorgeſetzte nebſt ihren Frauen ſelbſt mit an dem Geſindetiſche ſitzen, und mitſpeiſen: ſo müßte das Geſinde, auch bey etwas ſchlechterer Speiſungsart, vorlieb nehmen, wenn es ſieht, daß die Vorgeſetzten doch auch nicht beſſer eſſen und trinken. Denn in den Häuſern des Mittelmannes kann auch ſchon daraus eine Unzufriedenheit des Geſindes mit der gewöhnlichen Koſt entſtehen: wenn es ſieht oder weis, daß die Herrſchaft beſſer eſſen und trinken kann. Böſes Geſinde ſtrebet gar gern nach der Gleichheit.

Eben ſo ſehr würde einer Herrſchaft anzurathen ſeyn: das Geſinde, welches bey der Speiſung iſt verwöhnet worden, eine Zeitlang auf Deputat zu ſetzen, und es dadurch auf den alten Fuß zurück zu führen. Es kann aber eine Verwöhnung des Geſindes in der Art zu ſpeiſen aus mehr als einer Urſache entſtanden ſeyn.

Eine der Urſachen iſt dieſe, wenn eine oder die andre Herrſchaft das Principium ergriffen hat, durch

eine

eine beſſere Geſindeſpeiſung das Geſinde zu beſſern, welches doch nicht zum Ziel führet. Das einzig ſolide Principium des zu beſſernden Geſindes ſoll das Chriſtenthum ſeyn. Wenn aber die Herrſchaften ſelbſt gegen die Religion nur kaltſinnig ſind, ſo verfallen ſie auf Beſſerungsmethoden, womit ſie ſich vielmals ſelbſt ſehr beſtrafen.

Eckhart, den man ſich in vielen Stücken zum Führer in der Haushaltungskunſt wählen kann, hat eben nicht das beſte Principium, zur Erweckung des guten Willens und mehrern Fleißes, angenommen; wenn er in ſeiner Experimentalökonomie S. 182. 183. alſo ſchreibt: „Und da es nun annoch auf das Lohn ankömmt, wie viel nämlich ein jeder jährlich bekommen ſoll, und uns das: Ländlich, Sittlich, im Wege ſteht, daß nämlich an einem Orte mehr, am andern weniger, Lohn gegeben wird; unſer Vorhaben aber iſt NB. friſch, accurat und fertig zu wirthſchaften, und von jedermann Ehre und keine Nachrede zu haben; ſo wollen wir uns jederzeit bey unſers gleichen Nachbarn erkundigen, was ſelbige ihrem Geſinde jährlich für Lohn geben, nachgehends als einen feſten Grund ſetzen, daß

unſer Hochmeiſter zehen Thaler mehr haben ſoll, als andrer Leuten Hochmeiſter erhalten;

unſere Knechte zwey Thaler mehr, als anderer Leute ihre Knechte;

unſere Mägde einen Thaler mehr, als anderer Leute ihre Mägde;

unſere Hirten zwey Thaler mehr, als andere Hirten.

Wogegen wir dann des zuverſichtlichen Vertrauens leben können: daß unſer ſämmtlich Geſinde ſothane reichliche Vorſorge mit Dank, Treue, Gehorſam und unermüdetem Fleiß erkennen, und bey allen Begebenheiten ſich bey und auf uns halten wird, und daß uns dasje-

nige

nige wenige, ſo wir auf jede Perſon das ganze Jahr nur einmal mehr geben, bey der ſo häufig vorfallenden täglichen Arbeit zehenfach wieder wird zu gute kommen.“ Wie weit wird man nun aber mit dieſem und dergleichen Principien kommen können? Binnen einigen Jahren iſt es mit einem gebeſſerten Lohne nichts Neues, und die Nachbarſchaft, um ihre gute Dienſtboten nicht zu verlieren, muß im Lohne das nämliche thun. Und ſo iſt alles auf dem alten Fuße. Kein gebeſſertes Geſinde. Vielleicht durch größeres Lohn verſchlimmertes, und nun zur Unterhaltung der Lüderlichkeit mehr aufgelegtes Geſinde. Mit der Geſindeſpeiſung iſt es nun völlig eben ſo. Es iſt doch nur auf eine kurze Zeit, wenn man Sitten durch Speiſe und Trank verbeſſern, und darauf die Moral gründen will. Man hat ſich damit, und vielleicht auch der ganzen Nachbarſchaft, geſchadet: daß man Neuerungen eingeführet. In dieſem Falle wäre es nun das allerzuträglichſte, eine unweislich erhöhete Geſindeſpeiſung wieder in das vorige Geleiſe zu bringen: wenn ſolche eine Zeitlang, mittelſt eines Deputatgebens, dem Hochmeiſter oder Meyer überlaſſen wird.

Es kann auch wohl eine allgemeine Noth ebenfalls zuwege bringen, was obiges falſches Principium hier und da hervorgebracht hat. So war es in dem ſiebenjährigen Kriege, als die junge Mannſchaft überall aufgeſuchet, und unters Gewehr geſtellet ward. Die wenigen noch übrigen Knechte maßeten es ſich an, eine beſſere Speiſungsart vorzuſchreiben, oder ſich bey der Miethung gar auszubedingen. Die Herrſchaften mußten nachgeben. Haben nun letztere noch nicht zu der vor dem Kriege gewöhnlichen Speiſungsart auf gute Art zurück kehren können; ſo müſſen ſie, den obigen Weg wieder einzulenken, als den kürzeſten und bequemſten gleichfalls anſehen.

Auch

Auch kann es möglich ſeyn, daß eine Hausmutter durch Schwächlichkeiten abgehalten wird, der Geſindeküche vorzuſtehen; und es nach ihren Umſtänden eben nicht zuträglich findet, zu ſolchem Zweck ſich eine Ausgeberin oder ſo genannte Hausjungfer zu halten. In dieſen Umſtänden nun wird ſie nicht übel thun, wenn ſie die Geſindeſpeiſung auf Deputat andern überläßt.

Außer ſolchen und andern etwa ähnlichen Fällen wird es immer beſſer ſeyn, wenn die Hausmutter die Geſindeſpeiſung ſelbſt beſorget, oder unter ihren Augen verrichten läßt. Muß ſie in der Küche ſeyn, und es fehlet ihr nicht an Talenten, ſo wird ſie mit Luſt die Beſorgung der Geſindeküche ſelbſt übernehmen. Auf einem einzigen und räumlichen Heerde, bey einem und eben demſelben Feuer, für den Herrn- und Geſindetiſch zugleich zu kochen, oder kochen zu laſſen: iſt das nicht eine Erſparniß der Mühe und des Brennholzes zugleich? Wenn ſie mit allen erforderten Speiſevorräthen verſehen, und nicht ohne Kopf iſt, wird ſie nicht die beſte Maaße und Ordnung halten, und ſich ſo einrichten können: daß das Geſinde zu rechter Zeit das Seine empfangen könne? Eine geſetzte und zugleich chriſtliche Hausmutter, wird dieſe nicht durch ihr exemplariſches Betragen das Geſinde in Reſpect halten, und wenn ſie ſelbigem das Gewöhnliche des Orts an Speiſe und Trank darreichet, ſollte ſie nicht die Zufriedenheit des Geſindes ſich zu erwerben wiſſen? Wird nicht eine kluge und chriſtliche Hausmutter, in Geſellſchaft ihres Gatten, mit Wort und Werken an Beſſerung des Herzens ihres Geſindes arbeiten, und, welches die Hauptſache iſt, durch eignen chriſtlichen Wandel, Ordnung, Mäßigkeit und Fleiß in ihren Berufsgeſchäfften, den Hausgenoſſen lieb und werth werden, und wird ſie dann noch wohl ſolche Unmen-

ſchen um ſich haben, von welchen ſie durch murrende Unzufriedenheit mit der gewöhnlichen Geſindekoſt beleidiget werden könnte? Und wird nicht eine kluge und zugleich chriſtliche Hausmutter, wenn ſie das Wohlverhalten und die Treue des Geſindes zuweilen belohnen will, dann und wann in Speiſe und Trank freywillig zwar etwas außerordentliches thun; ohne daß eine Gewohnheit oder Nothwendigkeit, ſich und der Nachbarſchaft zum Schaden, daraus werde? Wird ſie nicht ſo freymüthig ſeyn, ſolches ſelbſt ihren Leuten wohl gar zu ſagen, und über dieſen Punct denenſelben Belehrung und Warnung vor Mißbrauch einer freyen Güte zu ertheilen? Und ſollte dieſes nicht die ihr Geſinde zu religieuſen Geſinnungen hinleitende Frau thun können, die ſelbigem, ohne innern Vorwürfen ihres eigenen Herzens, ſaget und ſagen kann: Was wahrhaftig iſt, was ehrbar, was gerecht, was keuſch, was lieblich, was wohl lautet, iſt etwa eine Tugend, iſt etwa ein Lob, dem denket nach. Welches ihr auch gelernet, und empfangen, und gehöret, und geſehen habt an mir, das thut; ſo wird der Gott des Friedens mit euch ſeyn. Philip. 4, 8. 9.

Des

Des

Erſten Bandes

Zweyter Theil,

die Geſchäffte der Hausmutter in der Herrſchaftsküche, und für den Tiſch des Mittelmannes ſelbſt, darſtellend.

Einleitung

in

die Geſchäffte der Hausmutter in der Herrſchafts-küche, und für den Tiſch des Mittelmannes ſelbſt, darſtellend.

In der Küche des Mittelmannes ſind vielerley Materialien, die auf verſchiedene Art zur Speiſe zubereitet werden. Die Bereitungsart derſelben aber iſt meiſtens von derjenigen ſehr unterſchieden, die in der Küche des Geſindes oder des gemeinen Mannes ſtatt findet. Sie iſt aber auch derjenigen in vielen Stücken gar ungleich, die in der Küche der großen Welt eingeführet iſt. Die Hausmutter, in der Küche des Mittelmannes, muß daher die ihr zukommende Kochart verſtehen; um, wenn man ſo ſagen darf, das Pöbelhafte in ihrer Küche ſowohl zu vermeiden, als auch ſich der Nachahmung der Großen, in ihrer Art zu eſſen, meiſtens zu enthalten.

Der Mittelmann gehöret nicht zum Pöbel; er muß daher, wie in ſeinem übrigen Betragen, alſo auch in der Küche, eben nicht Pöbel ſeyn. Es iſt ihm anſtändig, daß er etwas beſſer ſpeiſe, und auf ſeinem Tiſche mehr aufgehen laſſe, als der gemeine Mann; es wäre denn, daß ihn nicht ſowohl der Geiz, als viele andere Umſtände nöthigten, einen Curius vorzuſtellen.

Hält man es aber dem Mittelmanne unanſtändig, ſich als ein Bettler oder Armer in der Küche aufzuführen: ſo müſſen ihm auch auf der andern Seite ſeine Vermögensumſtände das Geſetz auflegen, den Aufwand der Großen in der Küche und bey der Tafel zu vermeiden. Es kömmt ihm zu, in Eſſen und Trinken ſeinen Stand nicht zu überſchreiten.

Der Stolz hat öfters eben ſo ſehr Theil als die Lüſternheit des Gaumens, wenn hin und wieder diejenigen, die durch ihren äußerlichen Stand und Vermögensumſtände nur zum Mittelſtande in der Welt beſtimmt waren, eine zu herrliche Tafel halten, und es darinn ihres gleichen zuvorthun. Eitelkeit iſt es, wenn man glaubet, durch ſeine Art zu eſſen, die Großen in der Welt einzuholen, und ihre Größe zu erreichen. Nur große Eigenſchaften des Geiſtes und des Herzens ſollten es ſeyn, darinn man Größe ausüben und beweiſen ſoll. Den Gaumen aber durch die niedlichen Speiſen der Großen verzärtelt zu haben, und dieſerhalb die gemeinen Speiſen des Mittelmannes verachten, heißt ſchon Unmäßigkeit oder Wolluſt, die gemeiniglich ſehr theuer gebüßet wird. Mancher hat in ſeinen jüngern Jahren als ein großer Herr angefangen, und muß als ein völlig dieſerhalb arm gewordener Menſch aufhören.

In der Küche des Mittelmannes muß, ſo zu ſagen, die Mittelſtraße gehalten, und der Sache weder zu viel noch zu wenig gethan werden. Dieſerwegen müſſen die ſeltenen, und eben daher zu theuren, Eßwaaren daraus verwieſen werden. Oder, wenn ſie ja hie und da einſt ſich vorfinden, ſo ſind ſie unter die Raritäten völlig zu zählen, wenn ſie ſchon in der Küche der Großen es nicht ſind. Man hat es in der erſtern nur allein mit gemeinen Speiſen, oder ſo genannter Hausmannskoſt, zu thun. Doch will dieſes eben nicht

nicht ſagen, daß keine Paſteten oder Gebackenes darinn vorkommen müßten. Nein! Sie ſind keine Alltagseſſen bey dem Mittelmanne; aber ſie können doch, an gewiſſen mehr feſtlichen Tagen, auch auf ſeinen Tiſch zuweilen kommen. Die **gemeinen Speiſen** ſind indeſſen bey ihm die alltäglichen und die meiſten.

Es iſt aber nicht genug, daß ſich der Mittelmann nur an gemeinen Naturalien in ſeiner Küche begnügen laſſe, ſie müſſen auch ſo gekochet werden, daß ihr **erſter natürlich guter Geſchmack** beybehalten werde. Z. E. das Rindfleiſch hat ſeinen gewiſſen erſten Geſchmack, wenn es blos mit Salze und wenigen Ingwerklauen iſt gekochet worden. Dieſes Fleiſch kann immer von mir gekoſtet werden, wenn ichs auch in der Finſterniß eſſen, und dabey nicht ſehen könnte; ob es ſchon auf mancherley andre Art wäre zubereitet worden. Wenn aber zu viele Gewürze, oder ſo genannte piquante Brühen, den erſten Rindfleiſchgeſchmack verdränget haben: ſo würde ich im Finſtern nicht recht ſagen können, ob ich Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch oder Hirſchfleiſch unter den Zähnen habe. Hier iſt der erſte natürliche Geſchmack des Rindfleiſches völlig verloren gegangen.

Mit den Fiſchen hat es eine gleiche Bewandniß. Wenn man im Finſtern Fiſch eſſen und ſagen ſollte, was für welchen man ißt, ſo würde man gleich angeben können: es ſey Hecht, Aal, Karpfen, Forelle u. ſ. w. Wäre man aber nicht im Stande ſolches zu thun, ſo wäre der erſte natürliche Geſchmack des Fiſches nicht mehr vorhanden.

Vor vielen Jahren war ich bey einer Tafel, wo unter vielen andern Eſſen auch mancherley Fiſche aufgeſetzt waren. Auf Befragen des Vorlegers, von welcher Art Fiſche ich eſſen wollte, bat ich, von einem großen, mit einer holländiſchen Sauce übergoſſenem

Hechte mir zu geben. Ich fieng an davon zu eſſen, ohne recht auf meinen Teller Acht zu haben, weil ich mit einem der mir gegen über ſitzenden Gäſte ſehr tief in einem Geſpräche verwickelt war. Ich merkte aber keinen Hechtgeſchmack in der Folge, und fand, daß es ein farcirter oder gefüllter Hecht war. Ich gab meinen Teller dem Bedienten, und forderte mir Aal. Auch dieſer war farciret, daher ich ſolchen auf meinem Teller liegen lies, ohne davon zu eſſen. Viele meiner Mitgäſte aßen mit Appetit von dieſen Fiſchen, und ſagten mir: an dem und dem fürſtlichen Hofe werden die Fiſche alſo gegeſſen. Ich erwiederte, daß ich, wenn ich ein Fürſt wäre, auch vielleicht meine Fiſche ſo eſſen könnte. Als Mittelmann aber habe ich mich nur an den erſten natürlichen Geſchmack jeder Speiſe gewöhnet. Inzwiſchen ſey ich kein Koſtverächter, und falls die farcirten Fiſche die einzigen Speiſen der Tafel geweſen wären, ſo würde ich mich daran gehalten und mich davon geſättiget haben.

Mit den Vorkoſten oder Gemüſen geht man in den Küchen der Großen faſt am meiſten dergeſtalt um, daß gar keine Spuren des erſten Geſchmackes darinn übrig bleiben. Z. E. Sauerkohl mit Corinthen, Zimmt und Borsdorferäpfeln ſchmecket durchaus nicht mehr, wie der für ſich allein gelaſſene Sauerkohl; man hat ein ganz ſüßes Gemüſe daran. Wer ſolches im Finſtern ißt und angeben ſollte, könnte es gar leicht für einen Äpfelbrey oder dergleichen nahekommendes Eſſen erklären. Eher und mehr lies ich jene gräfliche Küche paſſiren, in welcher der Sauerkohl mit Rheinwein, ohne alle andre Zuthat, gekochet ward. Hierdurch war ſeinem allererſten natürlichen Geſchmacke gar kein Abfall zugezogen worden.

Man kann es nun wiſſen, was unter dem erſten natürlichen Geſchmacke einer Speiſe zu verſtehen, und

daß

daß ſolcher in der Küche des Mittelmannes, ſo viel möglich, beyzubehalten ſey. Hiemit hängt die Simplicität der Speiſe zuſammen, welche verlanget, daß die Zuſammenſetzung des Vielfältigen in einer Schüſſel allein der Küche der großen Welt überlaſſen werde. Inzwiſchen iſt dabey nicht gemeynet, daß z. E. das Rindfleiſch nur allein aus Waſſer und Salze gekochet werden ſolle. Nein! Dieſes und andre Fleiſcharten können mit Reis, Graupen, Merrettich, Roſinen ꝛc. gekochet werden; man hat nur dahin zu ſehen, daß das Vielfältige in einer Schüſſel vermieden werde.

Wenn aber Simplicität in der Küche des Mittelmannes geſuchet und geliebet wird, ſo muß die Hausmutter nicht in den nahe angränzenden Fehler verfallen: die Speiſen in einer gewiſſen Einförmigkeit zu bereiten, und ihnen, ſo zu ſagen, nur immer ein und eben daſſelbe Kleid anzuziehen. Denn hiemit würde ſie den Mangel der Aemſigkeit oder der Geſchicklichkeit verrathen. Geiz oder Knickerey wollte ich es eben nicht nennen, da die veränderte Zubereitungsart einer und eben derſelben Speiſe mehrentheils keinen größern Aufwand erfordert.

Dieſer oder jener klaget, er habe ſich die und die Speiſe ſo müde gegeſſen, daß ſie ihm gleichſam widerſtehe. Der Grund davon liegt alsdann gemeiniglich in dem Verfahren der Hausmutter, die ſich nicht darauf verſteht, oder aus Eigenſinn wohl gar nicht darauf verſtehen will, das Einförmige der Kochart zu vermeiden.

Man eſſe einmal, ein Vierteljahr hindurch, wöchentlich zwey- bis dreymal Kalbfleiſch nur immer mit Reis gekochet. Was wird in dieſem Falle unzähligen Perſonen begegnen? Dieſes, daß ſie, durch ſolche Einförmigkeit ermüdet, ſich das Eſſen wegwünſchen, und dafür lieber mit einem Butterbrodte vorlieb nehmen

würden. Und ſo wird es mit vielen andern Speiſen gleichfalls geſchehen. Ihre Einförmigkeit in der Zubereitungsart kann bey ſolchen Perſonen eine üble Wirkung haben, deren Umſtände es gar wohl erlauben, daß ſie mit der Einförmigkeit der zu bereitenden Speiſen verſchonet werden.

Der gegenwärtige Unterricht in der Küchenwiſſenſchaft hat es nun damit zu thun, daß die Hausmutter das Allzuniedrige und Allzuhohe in ihrer Küche vermeide.

Sie findet daher Anweiſung: 1) **gemeine Speiſen oder ſo genannte Hausmannskoſt** zu bereiten. 2) Jede Speiſe muß **wohlſchmeckend** gekochet werden. 3) **Simplicität** der Kochart muß der überhäuften Zuſammenſetzung des Vielfältigen in einer Schüſſel vorgezogen werden. 4) Eben daher vermeidet ſie das **Allzumühſame** in der Zubereitung der Speiſen, und überläßt ſolches den Köchen der großen Welt. 5) Sie verfällt aber bey der Liebe zur Simplicität nicht in den Fehler der **Einförmigkeit**, welcher eine Folge der Knickerey, der Bequemlichkeitsliebe, mehrentheils aber des Mangels an Unterricht, ſeyn kann.

Hausmüttern nun, die in ihren jüngern Jahren verſäumet worden, wird eine Anweiſung zu ihren Geſchäfften in der Küche hoffentlich nicht ganz unwillkommen ſeyn. Denn die in Menge im Druck vorhandenen Kochbücher paſſen nicht wohl für den Mittelſtand.

Es haben ſich vielmals Hausmütter gefunden, die aus dergleichen Büchern noch haben lernen wollen. Allein ſie geriethen hiebey auf Abwege. Sie verfielen auf Zubereitungsarten der Speiſen, die für ihren Stand allzu koſtbar und zu mühſam waren. Sie merkten den Fehler, und wollten durchaus ſich nur das

Syſtem

Syſtem des Mittelmäßigen erbauen. Allein, es iſt ihnen nicht gelungen, dieſes Mittelmäßige zu treffen, und ſie bringen, ſo zu ſagen, faſt lauter Karrikaturen von Speiſen auf den Tiſch.

Man beſcheidet ſich übrigens gar gern, geübten Hausmüttern Lehren und Vorſchriften ertheilen zu wollen. So geſteht man auch, daß in manchen guten Häuſern des Mittelſtandes ganz gute Abweichungen von der, in dieſer Schrift vorkommenden, Kochart gebräuchlich ſind. Man hat es nicht darauf angefangen, alle und jede Kocharten anzugeben. Man hat nur die gemeinſten beſchreiben wollen. An dieſen kann eine nachdenkende Hausmutter ſich genügen laſſen, und das etwa fehlende ſich ſelbſt dazu denken oder erfinden.

Da in guten Häuſern des Mittelſtandes das Natürliche in der Art zu eſſen, ſo viel möglich, geliebet und beybehalten wird: ſo freue ich mich, daß wir von unſern Vorfahren in der Küche doch nicht ſehr abgegangen ſind. Ich habe in meinen jüngeren Jahren alte Matronen gekannt, die mir geſaget, daß ſie von ihren Müttern und Großmüttern gehöret: es ſey die von mir beſchriebene Kochart ſchon in ihren großmütterlichen Zeiten gänge und gebe geweſen. Dieſes kann auch nicht anders ſeyn. Simplicität und Natur werden durch ein ſchweſterliches Band zuſammen gehalten. Die Natur bleibt ſich gleich, und in der Küche des Mittelmannes nähert man ſich, ſo viel möglich, der Simplicität.

Von der Küche des Geſindes in guten Ländern läßt ſich nicht behaupten, daß ſie noch die veränderte ſey, die ſie vor etwa dreyßig bis vierzig Jahren geweſen. Sie wird vielleicht noch nicht am Ende ihrer Veränderung ſeyn; da wir noch nicht das Ende der Geſindenoth abſehen, und die Bezwingung der Ueppigkeit und des

Luxus beym Geſinde, durch Chriſtenthum und religieuſe Erziehungsanſtalten, ſo geſchwinde nicht erwarten können: nachdem wir nun einmal zu weit davon abgekommen, und Policeyanſtalten zwar überall verſuchet, aber unzulänglich befunden worden ſind.

Ich will aber von der Küche des Mittelmannes eben nicht behaupten, daß ſeit unſern großväterlichen Zeiten nicht auch ſchon einige weitläuftige Künſteleyen der Köche ſich ſollten eingeſchlichen haben. Man findet ſchon Spuren davon. Sie ſind, wie ich glaube, aber faſt daher entſtanden, daß man ſich der Köche aus vornehmen Häuſern in der Küche des Mittelmannes bey Hochzeiten, Kindtaufen und manchen andern Gelegenheiten bedienet. Die Hausmutter hat ſodann ſolchen Köchen manches abgelernet; um ſo mehr, wenn der Hausvater dieſes oder jenes Eſſen gelobet, und deſſen Nachahmung von der Gattin gewollt oder doch wenigſtens nicht gemißbilliget hat. Im Ganzen aber genommen, werden wir doch noch das meiſte Alte in der Küche des Mittelmannes finden. Wenn man aber Luxus und Verthulichkeit, ohne Nachahmung der Zubereitungsart der Speiſen, in der Küche der Großen, belieben wollte: ſo kann es ſchon genug geſchehen, wie es auch wirklich geſchieht, wenn man ſowohl in der Menge der aufzuſetzenden auch gemeinen Speiſen, als in der Beſchaffenheit derſelben, da immer eine vor der andern theurer iſt, zu viel thun wollte.

Man muß endlich aber auch nicht denken, als ob die in dieſer Schrift angewieſene Bereitungsart der Speiſen die herrſchende durch ganz Deutſchland ſeyn könne. Ich bin nie in Oberdeutſchland geweſen, daß ich allda hätte eſſen, und aus eigner Erfahrung die Uebereinkunft oder den Abſtand ſollte beurtheilen können. Ich muß aber einen ziemlichen Unterſchied der

Kochart in Ober- und Niederdeutſchland glauben, weil mir Oberländer, mit denen ich in hieſigen Provinzen geſpeiſet, ſolches haben verſichern wollen. Was aber den Oberſächſiſchen und Niederſächſiſchen Kreis anbelanget, ſo kann ich mit mehrerer Zuverläßigkeit die Uebereinſtimmung der von mir beſchriebenen Kochart daſelbſt annehmen; da ich ehedem in den meiſten und anſehnlichſten Provinzen dieſer Kreiſe ſelbſt geweſen, und allda gegeſſen habe. Doch habe ich auch dabey gefunden, daß vornehmlich in Anſehung der Fiſche ein ziemlicher Unterſchied in den Provinzen dieſer beyden Kreiſe obwalte. Hausmütter, die an fiſchreichen Strömen, Flüſſen und Seen wohnen, oder daſelbſt gezogen ſind, verſtehen ganz meiſterhaft, die mancherley Arten der Fiſche aufs wohlſchmeckendſte zu kochen. Daher kömmt es, daß in weniger fiſchreichen Gegenden uns die Fiſche nicht ſo gut ſchmecken; hingegen die aus dieſen letztern Gegenden zu uns kommenden Fremden oder Gäſte unſre gekochte Fiſche immer wohlſchmeckender finden.

Zuletzt hätte ich noch meine Leſer oder Leſerinnen zu bitten, den Verfaſſer dieſer Schrift ſich nicht als einen ſolchen zu gedenken, der mit hausmütterlichen Geſchäfften in der Küche ſich befaſſen muß. Man hat in niederdeutſcher Sprache für Männer, die ſich ohne Noth, in ihrem verheyratheten Stande, mit der Küche abgeben, das Wort Pottkieker (Topfgucker), als eben keinen Ehrennamen eingeführet. Es kann auch kein Ehrenname für den Filz oder Knicker ſeyn, der aus übel gegründetem Argwohn einer klugen und haushälteriſchen Frau, wie man ſaget, die Erbſen in den Topf zuzählet. Und es ſollte mir ſehr leid ſeyn, wenn ich durch dieſe Schrift die Pottkiekerey, dieſes Hauskreuz guter Gattinnen, fördern ſollte. Dieſes

ist

iſt gar nicht mein Zweck, da der Mißbrauch einer Sache den guten Gebrauch derſelben nicht aufheben muß. Ich verzeihe es nur allein demjenigen klugen Manne, in der Küche nachzuſehen oder nachzufragen, dem eine kindiſche, oder unfleißige, oder ſorgloſe, oder verſchwenderiſche Frau in der Ehe zu Theil geworden iſt. Und dann verdienet ein ſo unglücklicher Mann eher Mitleid als Spott. Ich meiner Seits habe es der göttlichen Vorſehung zu danken, daß mir ſelbige eine ſo gute Gattin zugeführet hat, bey der ich mein Eſſen nicht eher weis, als bis es vor mir auf dem Tiſche daſteht. Ich bin daher in der Anweiſung, zu den Geſchäfften der **Hausmutter** in der Küche, nur ein Kopiſt der meinigen. Und wenn ich ſo manche gute Eigenſchaften und Beſtrebſamkeiten einer Hausmutter empfehle, ſo darf ich den Spott der Welt gar nicht fürchten. Dieſer würde mich unausbleiblich verfolgen, wenn meine Welt um mich her von meiner guten Ehegattin nicht wiſſen und ſagen ſollte: Sie iſt es!

Allge-

Allgemeine Regeln.

1) Eine angehende Hausmutter muß, mit Einſtimmung ihres Gatten, ein gewiſſes Tiſchſyſtem feſtſtellen, dem für beſtändig nachgegangen werden ſoll.

Es wäre ein unverzeihlicher Fehler, wenn man kein ſo zu nennendes Tiſchſyſtem angenommen, und der Gatte hierüber mit der Gattin nicht einverſtanden wäre. In dieſem Falle käme es nun auf ein Ungefähr an, ob heute eine oder mehr Schüſſeln, in dieſer oder jener Beſchaffenheit, auf den Tiſch kommen ſollen.

Ein ſo zu nennendes Tiſchſyſtem beſteht darinn, daß feſtgeſetzet ſey, wie viel Schüſſeln oder Gerichte, alle oder einige Tage der Woche, auf den Tiſch zu bringen ſind? ob einige, oder alle Tage, Braten oder Gebackenes aufzutragen? ob für gewiſſe, und ſich immer gleich bleibende, Couverts der Tiſch einzurichten, oder nach Beſchaffenheit des Standes und des Vermögens, auch auf einige ungewiſſe Couverts, täglich zu rechnen ſey? im Fall ein Zuſpruch eines Freundes auf dem Lande, oder die Ehre des Hausvaters es erforderte: dieſen oder jenen unvermutheten Gaſt, er komme, oder ſey wo, oder wie er wolle, zu Tiſche zu bitten, und Gaſtfreyheit wenigſtens bey Tiſche zu beweiſen.

Ein jeder Mittelmann muß ſich und ſein Vermögen zu Rathe ziehen, um zu beſtimmen, ob er täglich den Tiſch mit einer oder mehrern Schüſſeln beſetzen wolle.

wolle. Wohlſtand und Einkünfte müſſen zu gleichen Theilen entſcheiden.

Hat es der Stand dieſer oder jener Mittelmänner eingeführet, täglich zwey bis drey Schüſſeln auf dem Tiſche zu haben, ſo ſehe ich eben nicht ab, warum man den Wohlſtand nicht ſollte mitſprechen laſſen, und aus Gründen der Sparſamkeit nur eine einzige Schüſſel belieben wollen. Satt muß man ſich eſſen. Man kann dieſes an einem einzigen Gerichte thun. Es kann aber auch dieſes an drey Gerichten geſchehen, und ſie können nach Proportion deſto kleiner ſeyn: ſo wie das einzige Gericht auf dem Tiſche deſto größer ſeyn muß, wenn die einzige Sättigung davon herzunehmen iſt. Es kömmt nur auf eine ſchickliche Einrichtung der Hausmutter an, welcher drey kleine Schüſſeln Speiſe eben nicht mehr koſten werden, als eine einzige große Schüſſel, deren Maas oder Inhalt den drey kleinen Schüſſeln völlig gleich kömmt.

Man möchte die Einwendung machen: daß drey oder zwey auf einander folgende Schüſſeln allzu verführeriſch ſeyn, um nicht, auf Koſten der Geſundheit, den Magen zu überladen und zu viel zu eſſen. Ich antworte hierauf, daß derjenige, der ſeine Eßbegierde nicht im Zügel halten kann, den Bauch ſo gut mit einem einzigen Gerichte, als mit mehrern, überfüllen kann.

Aber, wird man weiter ſagen: der Diätetiker hat es ſchon lange widerrathen, zu vielerley Eſſen bey einer Mahlzeit in den Magen zu bringen, und ſolches Verfahren als undienlich erkläret.

Wenn überhaupt das Einerleyeſſen das geſündeſte ſeyn ſollte, ſo dürfte man ſich nur an einer einzigen Suppe, Tag für Tag, halten. Wer wird das behaupten wollen? Man muß ſchon ſehr ſchwächlich ſeyn, wenn man von dem Arzte nur zu einer einzigen

Speiſe

Speiſe beſtändig verurtheilet, und daran gebunden ſeyn ſollte. Iſt man aber geſund und munter, ſo kann uns das Eſſen verſchiedener Speiſen im Mittelſtande nicht ſchaden; wenn wir uns nur vor Völlerey in Acht nehmen, und uns der Mäßigkeit befleißigen. Es kömmt überdem hierbey hauptſächlich nur auf Erziehung und Gewohnheit an, und man ſieht noch heut zu Tage Könige und Fürſten, bey aller Menge ihrer täglichen Gerichte, alt und grau werden. Was will aber dagegen der Tiſch des Mittelmannes bedeuten, deſſen zwey bis drey Gerichte nie zu ſtark gewürzet, noch ſich unter einander widrig ſeyn können. Z. E. Eine Potage von Tauben, Hühnern oder Kalbfleiſch, darauf Fiſche, Rindfleiſch oder Braten: ſind dieſes unvertragſame und ſehr von einander abſtehende Speiſen?

Ich finde es daher gar nicht nöthig, aus Gründen der Diätetik, den Mittelmann des Mittags an ein einziges Eſſen zu binden. Und wenn die Beſchaffenheit ſeines Standes und Vermögens nicht dawider iſt, ſo iſts zwar noch nicht Nothwendigkeit, aber doch Wohlſtand, wenn er ſich durch mehr als eine Schüſſel von denen, die unter ihm ſind, unterſcheidet.

Dieſes vorausgeſetzt, muß nun ſchlechterdings, für ſeinen Tiſch und Küche, ein Syſtem ſeyn. Das heißt: es wird ein- für allemal feſtgeſetzet, daß ſo und ſo viel Schüſſeln alle Tage, oder nur einige Tage in der Woche, Braten und Gebackenes, auf den Tiſch kommen ſollen.

Es würde ſehr ſchwer ſeyn, einem jeden Hauſe hierinn das Schickliche vorzuſchreiben. Die Landesgewohnheit muß eigentlich hierinn den Ausſchlag geben. Denn in einigen Ländern ſpeiſet ein angeſehener Bürger beſſer, als ein Edelmann in armen Ländern.

So können auch gewiſſe Umſtände ein Haus nöthigen, in der Art zu ſpeiſen ſich klüglich herunter zu laſſen. Damon hat zwar eine weitläuftige Verlaſſenſchaft ſeines Vaters als Erbe antreten müſſen; allein es haften noch ſehr viele Schulden vom Vater darauf. Er muß ſich daher bey Tiſche ſehr einſchränken. Er darf nicht eſſen als einer ſeines Standes, der Schuldenfrey iſt. Seine Nachbarſchaft weis es, und die Klugen in derſelben loben ihn.

Parſimon lebte ehedem ſeinem Stande ganz gemäß, wenn er täglich an die drey Schüſſeln auftragen, und manchen Freund oder Gaſt mitſpeiſen lies. Der Krieg brachte ihn unglücklicher Weiſe um drey Theile ſeines Vermögens. Noch hat er nur einen Theil von vieren gerettet. Er thut wohl daran, daß er ſeinen Tiſch, ſo zu ſagen, reduciret. Er ißt gegenwärtig nur eine Schüſſel des Mittags. Dieſes iſt nun ſein Syſtem. Er murret nicht wider die Schickung des Höchſten. Ißt er itzt ſchon ſchlechter als vor dem Kriege, ſo iſt er doch ein ehrlicher Mann, und eines beſſern Glücks werth.

Es wäre etwas Sclaviſches, wenn die Hausmutter, zumal auf dem Lande, ſo ſtrenge an ein Syſtem gebunden ſeyn ſollte: daß ſie davon nicht dann und wann müßte abgehen können. Das Syſtem würde ſodann in eine Art des Hausdeſpotismus ausarten. Es können ganz unvorhergeſehene Fälle kommen, weswegen eine Schüſſel weniger zu Tiſche käme. Es wird aber dieſes nur ſelten einer vorſichtigen Frau begegnen können.

Auf der andern Seite würde, bey dem Mangel eines Tiſchſyſtems, eine völlige Unordnung im Hauſe herrſchen. Des Sonntags ein Eſſen, des Mondtags viere, des Dienſttags wieder eines, Mittwochs desgleichen,

gleichen, Donnerstags und Freytags zwey oder drey, und am Sonnabend zwey bis drey Braten verſchiedener Art, nachdem alle vorhergehende Tage der Woche ohne Braten geweſen ſind. Welche Unordnung! Und doch war dieſes keine Erdichtung. Man hat Häuſer gekannt, die aus Mangel eines Tiſchſyſtems ein Labyrinth waren.

Fehlet es an einem Tiſchſyſtem, ſo iſt es dem Hausvater ſo wenig als der Hausmutter möglich, einen Ueberſchlag zu machen, was in einer Woche, geſchweige in einer längern Zeit, darauf gehen ſoll. Man kann, ſo zu ſagen, keinen rechten Etat formiren. Es muß aber einer jeden Haushaltung doch ſehr daran gelegen ſeyn, zu wiſſen: welcher oder der wie vielſte Theil der jährigen Einnahme auf den Tiſch zu rechnen ſey? Dieſes allein iſt möglich, wenn es feſt geſetzet iſt, ob eine oder mehrere Schüſſeln, ob alle Tage oder nur einige, Braten und Gebackenes auf den Tiſch kommen, und in der einmal angenommenen Ordnung alles ſo fortgehen ſolle?

Wenn aber ein Tiſchſyſtem empfohlen wird, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß ſolches nur die gewöhnlichen Mahlzeiten betreffen könne. Denn Gaſtmahle erfordern etwas mehrers, und gehen über das Alltägliche hinaus. Ich bin gar kein Feind derſelben, ſo wenig als es der Herr von Münchhauſen in ſeinem Hausvater iſt, und ſie aus dem Grunde wieder mehr eingeführet wiſſen will; weil ehedem der Adel ſo manche alte Streitigkeiten bey denſelben gütlich beygeleget, und ſchwere Proceſſe verhütet hat. Ich werde im dritten Bande der Hausmutter vornehmlich Gaſtmahle, als Familienfeſte, anpreiſen, weil dadurch Familienglück unterhalten und befördert wird.

2) Reinlichkeit in der Küche und bey Tiſche muß ſorgfältig beobachtet werden.

Hatte man der Hausmutter Reinlichkeit in der Geſindeküche empfohlen, ſo muß ſie ſolche noch genauer für ihren eigenen, oder den herrſchaftlichen Tiſch, beobachten oder beobachten laſſen. Man hat es damals ſchon geſaget, daß die Reinlichkeit eine gewiſſe Zierlichkeit über alle Geſchäffte der Hausmutter verbreiten, und ihre Werthſchätzung nie fallend machen könne. Das gemeinſte und wohlfeilſte Eſſen erhält von der Reinlichkeit einen mehrern Werth, ſo wie Schmutz und Unſauberkeit das an und für ſich theure Gericht verderben, und es unter allen Werth herabſetzen.

Ich habe einen noch lebenden Freund, der gar keinen Pudding eſſen kann oder will, weil er einſt in der Küche eines großen Mannes geſehen hatte, daß der Koch ſich mit den Lappen zuvor die Stiefeln abgewiſchet hatte, die er nachgehends zum Umſchlag der Puddings genommen, um dieſe darinn zu kochen.

Und dieſes iſt freylich viel Unſicherheit für die Küche der Großen, daß zuweilen ein Koch (denn die meiſten müſſen wohl von dieſem Fehler frey geſprochen werden) ſich nicht genug zur Reinlichkeit gewöhnet hat. Daher ich einſt das Urtheil einer verſtorbenen Freundin gehöret: Wenn man mit Appetit bey dieſem oder jenem Großen eſſen wolle, ſo müſſe man ſich ſehr hüten, vorher in die Küche zu gehen, und die Köche anzuſchauen. Ich bin nie in dieſer Lage, außer in dem vorigen Kriege, geweſen. Nachher habe ich Köche von ganz muſterhafter Reinlichkeit kennen gelernet, denen man, ohne Gefahr des zu verlierenden Appetits, in allen ihren Operationen hat zuſchauen können.

Und ſo muß es mit jeder Hausmutter in der Küche des Mittelmannes gleichfalls ſeyn. Wenn ihre

eigne Perſon ſich mit der Küche beſchäfftiget, ſo muß ſie überall Schmutz oder Unreinigkeit entfernen; und wenn ſie unter ihren Augen eine Küchenmagd oder Köchin arbeiten läßt, ſo muß ſie ihnen allen Hang zur Unſauberkeit abgewöhnen, und ihnen nicht das mindeſte ſäuiſche Weſen verſtatten.

Es begreift abrr die allgemeine Regel der, von der Hausmutter zu beweiſenden, **Reinlichkeit** folgende beſondere Regeln in ſich:

a) Jede Speiſe muß dergeſtalt in der Küche ihre Vorbereitung erhalten, daß gar nichts fremdes und zur Speiſe nicht gehöriges, ſo wenig in den Topf oder Geſchirr zum Mitkochen, als in die Schüſſel, und mit dieſer auf den Tiſch, komme.

b) Kein Küchengefäß muß unrein ſeyn, oder als ein unreines gebrauchet werden. Um in dieſer Abſicht Ordnung und Genauigkeit in der Küche herrſchend zu machen, ſo müſſen nach jeder Mahlzeit Teller, Schüſſeln, irrdene und kupferne Küchengeſchirre, von der Küchenmagd abgewaſchen, geſcheuert, getrocknet, und jedes an ſeinen Ort hingeſtellet werden.

c) Das Geſtell, Schrank oder Repoſitorium der Schüſſeln und Teller, muß von Zeit zu Zeit auch dergeſtalt rein gehalten werden, daß die dahin geſtellten Gefäße, von und auf ihrem Stande, nicht wieder verunreiniget werden können.

d) Das Geſtell oder Schrank eben dieſer Gefäße ſoll nicht an einem dunkeln Orte ſtehen, damit der erſte Hinblick den Glanz der Reinlichkeit ſofort dem Auge eines jeden in der Küche darſtelle. Dieſer dem Auge ſo gefällige Blick muß der Küchenmagd Antrieb und Selbſtbelohnung ihrer Reinlichkeit, Ordnungsliebe, und des Beſtrebens um den Beyfall aller, die in die Küche kommen, werden und bleiben. Ein ſolcher

Stand der Küchengefäße iſt auch ein beſtändiges Zuchtmittel, eine faule oder leichtſinnige Magd von Fehlern wider die Reinlichkeit abzuhalten.

e) Die Küche muß nach jedem Abwaſchen der Gefäße überall gereiniget, und nirgends ein Unrath auf dem Fußboden gelitten werden. Sie ſoll nicht nur Beſenrein gehalten, ſondern auch öfters geſcheuert, und mit Waſſer abgeſpület werden, damit keine faulende Dünſte aufſteigen, und die Küchenluft verunreinigen mögen. In Holland iſt die Küche der allerreinlichſte Ort des ganzen Hauſes, und ein Gaſt iſt in ſeinem Lüſtre, wenn er von der Frau des Hauſes ſo ſehr geehret wird, daß er des Morgens in der Küche das Frühſtück einnehmen, oder daſelbſt ſeinen Thee oder Kaffee trinken könne. Man ahme die Holländiſche Reinlichkeit in der Küche, wenigſtens doch zur Hälfte, nach!

f) Wenn von Zinn geſpeiſet wird, ſo iſt es nicht genug, daß Schüſſeln und Teller nach dem alltäglichen Gebrauche abgewaſchen werden. Sie müſſen überdem noch alle Woche, wo nicht zweymal, doch wenigſtens einmal, ganz eigends geſcheuert werden; damit ihr Glanz wieder hergeſtellet, und ihre Dunkelheit weggenommen werde. Wider dieſe Regel der Reinlichkeit wird, in manchen Häuſern der untern Klaſſe des Mittelmannes, ſehr gefehlet. Man ſetzet ſogar Gäſten öfters ganz finſtre Teller vor.

g) Wenn in der Küche angerichtet, oder Speiſen aufgegeben werden: ſo iſt dahin zu ſehen, daß ſie auf dem Anrichtetiſche nicht unterwärts Unreinigkeit annehmen, und damit auf die Tafel geſetzet werden. Man muß daher die Schüſſeln, vor dem Hereintragen in die Stube oder Eßſaal, mit einem reinlichen Tuche abwiſchen, und die angeſetzte Aſche, Kohlen oder andern Unrath, abnehmen.

h) Wenn

h) Wenn zinnerne Teller in der kältern Jahreszeit aus der Küche in die warme Stube kommen, ſo pflegen ſie anzulaufen, und ihren Glanz zu verlieren. Dieſerhalb müſſen die von der Wärme angelaufenen Teller mit einem ſaubern Tuche, oder Serviette, abgewiſchet werden.

i) Wenn Bier- oder Weingläſer aus der Kälte in die Wärme kommen, ſo laufen ſie ebenfalls an. Sie müſſen daher auch nicht auf den Tiſch geſetzet werden, bevor ſie mit einer reinen Serviette ausgewiſchet worden.

k) Die ſilbernen Löffel, und andre ſilberne Tiſchgefäße, müſſen auch, von Zeit zu Zeit, nicht blos abgewaſchen, ſondern auch helle gemachet oder poliret werden. Sollten ſie in der Wärme anlaufen, ſo muß man ſie, gleich dem Zinne und den Gläſern, ebenfalls abwiſchen.

l) Meſſer und Gabeln müſſen vor jeder Mahlzeit wohl geputzet und nichts dunkeles daran gelaſſen werden. Sind die Meſſer ſtumpf, die Gabeln aber an den Spitzen abgebrochen oder verbogen, ſo werden ſie in Zeiten geſchliffen, aufgeſchärfet, und wieder gerade gebogen.

m) Wenn bey Tiſche von einem neuen Gerichte gegeſſen werden ſoll, ſo müſſen die vorigen Teller weggenommen, und dafür reine gegeben werden. So bedienet man ſich auch nicht zum Vorlegen ſolcher Löffel, die ſchon bey Tiſche gebrauchet worden. Man nimmt dazu immer reine Löffel.

n) Tiſchtuch und Servietten müſſen, wo nicht zweymal, doch wenigſtens einmal in der Woche, weiß auf den Tiſch kommen. Eine gute Hausmutter hält ſehr darauf, ſchönes und wohl in die Augen fallendes Tiſchgedeck zu haben, welches entweder Damaſt oder Drell von angenehmen Muſtern iſt.

o) Das Tiſchgedeck, oder Tiſchtuch und Servietten, müſſen immer zuſammen gehören, oder eines und eben deſſelben Muſters ſeyn. Dieſes erfordert Ordnung und Zierlichkeit zugleich. Man kann eine Hausmutter aus dem Tiſchgedecke ſofort beurtheilen.

p) Wenn feiner Drell oder Zwillich das alltägliche Gedeck iſt, ſo wird bey großen Gaſtereyen gemeiniglich ſolches leinen Damaſt, einerley Muſters, ſeyn.

q) Das Tiſchgedeck, wenn es zum erſtenmale weiß auf den Tiſch kömmt, muß mit einer ſchneeweißen und glänzenden Farbe prangen. Wenn es grau und ohne Glanz erſcheint, ſo verräth es eine ſchlechte Wäſche, und ein faules Platten. Beydes machet kein gutes Vorurtheil von der Geſchicklichkeit und Reinlichkeitsliebe der Frau des Hauſes. Ein ſchönes glänzendes Tiſchgedeck iſt gemeiniglich der Vorbote einer reinlichen Mahlzeit.

r) Wenn man allein, ohne Gäſte, ſpeiſet, ſo pfleget man in vielen Häuſern die einmal gebrauchten Tiſchtücher, meiſtens aber nur die Servietten, in einer ſo genannten Serviettenpreſſe wieder zu preſſen, um das Krünkelichte, oder die Falten, wieder heraus zu bringen. Sollte ein oder der andre Gaſt von der Art ſeyn, daß man kein neues oder ganz weißes Gedeck auflegen wollte: ſo muß ihm wenigſtens eine weiße ungebrauchte Serviette gegeben werden, weil es manchen Perſonen widerlich ſeyn kann, Servietten, die ſchon andre vorgehabt haben, ſich vorlegen zu laſſen.

s) Wenn Krebſe gegeſſen werden, und ſolches ohne Verunreinigung der Hände beym Aufbrechen ihrer Schalen nicht geſchehen kann: ſo iſt es dienlich, auch ſchon längſt eingeführet, daß auch Gäſten, außer ihren feinern Servietten, ſofort gröbere aber weiße Servietten gegeben werden, ſobald die Krebſe aufgetragen ſind. Denn die beym Krebseſſen an die Serviette abgewiſch-

ten

ten Finger oder Hände hinterlaſſen Flecke, die durchs Waſchen nicht recht wieder heraus zu bringen ſind. Ein feines Tiſchgedeck muß alſo bey dem Krebseſſen mittelſt grober Servietten gerettet werden. Sollte eine Hausmutter vornehmeren Gäſten dergleichen gröbere Servietten vorzulegen unterlaſſen wollen: ſo müſſen erſtere ſich dergleichen ausbitten, um ein feines Gedeck ihr nicht durch eine einzige Mahlzeit zu verderben. Man wäre ihr eine gleiche Achtung bey manchen andern Speiſen ſchuldig, z. E. wenn friſche Wälſchnüſſe, Kirſchen, Musbrühen oder Mustorten ꝛc. auf den Tiſch kommen. Man wiſche Meſſer und Gabel dann nicht ins Tiſchgedeck, und nehme lieber eine Brodrinde, um das Meſſer darauf abzuſtreichen, und die Gabel mittelſt des Durchſteckens durch die Rinde zu reinigen, und lege hierauf dieſe Rinde auf den Teller. So iſt es auch eine nicht zu verzeihende Unachtſamkeit der Gäſte, wenn ſie, um ein Meſſer abzuwiſchen, ſolches mit angeſetzter Schärfe deſſelben dergeſtalt verrichten, daß die Serviette davon durchgeſchnitten werde. Hierdurch iſt das ganze Tiſchgedeck einer accuraten Hausmutter auf einmal ein ausrangirtes Gedeck geworden. Man iſt ihr allemal mehr Aufmerkſamkeit ſchuldig.

t) Die Eßſtube oder der Eßſaal erfordert, in Anſehung der Reinlichkeit, auch eine beſondere Aufmerkſamkeit. Man leide nichts darinn, was Speiſenden und Reinlichkeitliebenden Ekel erregen kann. Keine Spinneweben an der Decke. Kein Koth oder Gaſſenunflath auf dem Fußboden. Keine vom Schmutze dunkle Fenſterſcheiben. Keine weiß geweſene, aber von Fliegenkoth ſchwarz gewordene Fenſtergardinen. Keine von Staub grauende Wände, Stühle und andere Geräthe. Sind die Meubles gleich nicht prächtig, ſo iſt es ſchon genug, wenn es ihnen nur nicht an Reinlichkeit abgeht. Manſuetus war in der Ehe

eben nicht zum beſten berathen worden. Wenn man Ehrenhalber bey ihm ſeyn und eſſen mußte, ſo verdarb man ſich gemeiniglich bey ihm die Kleider. Stühle und Wände waren faſt immer nicht frey von Talg, Schmalz oder Butter. Bey aller Vorſicht kam man nicht ohne Flecken in der Kleidung wieder von ihm weg. Der Kachelofen, entweder wegen zu vielen oben angelegten Staubes, oder darauf gerathenen Fettes, dampfte bey ſtarkem Heizen ſo ſehr, daß man um Eröffnung der Fenſter bitten mußte. Der geduldige Mann mußte im Verborgenen ſein Hauskreuz beſeufzen.

u) Wenn angeſehene Gäſte bey Tiſche ſitzen, ſo muß man ſie zuerſt befragen, falls man es nicht ſonſt ſchon weis, ob ſie auch Käſe eſſen, und den Geruch vertragen können. In Anſehung derer, die keinen Käſe eſſen können, wäre es ſchon wider die Regel der Reinlichkeit gefehlet, wenn man alten Käſe auf den Tiſch ſetzen, und Ekel einer angeſehenen Perſon machen wollte. So iſt es auch überall wohlgethan, wenn alter Käſe, bevor er auf den Tiſch kömmt, fein in der Küche abgeputzet worden. In dieſer Abſicht iſt es auch dienlich, ſo viel möglich, alle Maden aus dem Käſe draußen in der Küche bereits herausgebracht zu haben. Die Käſeeſſer nehmen es zwar für bekannt an, daß alter Käſe gemeiniglich nicht ohne Maden ſey oder ſeyn könne. Allein die Maden pflegen aus dem Käſe auf den ganzen Tiſch umher zu ſpringen, und es wird doch den meiſten ekelhaft, wenn ſolche Maden in die Butter oder in andre, noch auf dem Tiſch ſtehende, Aſſietten und Schüſſeln hinein ſpringen.

v) Die Butter, wenn ſie weich und faſt ſchmelzend geworden, iſt manchen Perſonen ganz unleidlich und faſt ekelhaft. Es muß alſo dahin geſehen werden, daß ſie allemal hart auf den Tiſch komme. Sie verändert ohnehin ſofort ihren Geſchmack, wenn ſie zu weich

gewor=

geworden iſt. Sie muß daher nicht eher aus dem Gewölbe oder Keller herauf getragen werden, bis ſie bey Tiſche gegeſſen werden ſoll. Man ſetze die Butter oder das Gefäß nicht auf eine ſolche Stelle des Tiſches hin, wo zuvor eine heiße Schüſſel geſtanden hatte. Denn hier wird ſie von unten auf erwärmet, und zum Erweichen gebracht. Will es der Platz auf der Tafel nicht erlauben, ſo muß man einen Strohteller hinlegen, und die Butter darauf ſetzen. Scheint die Sonne des Sommers durch die Fenſter auf den Tiſch, ſo vermeide man den Stand der Butter da, wo ſie von der Sonne getroffen wird. Zuweilen, zumal wenn man Gäſte hat, muß die Butter zu lange auf dem Tiſche ſtehen, und ihre erſte Härte verlieren. Wo man Eisgruben hat, kann man der Butter mittelſt des Eiſes auch in der warmen Jahreszeit helfen, daß ſie nicht zu frühzeitig weich, und im Geſchmacke abfallend werde.

w) In unſern Tagen iſt es Mode geworden, daß die Tafeln der Großen nicht ohne Obſt geſchloſſen werden. Aus Gründen der Diätetik iſt der Mittelmann Nachahmer geworden, und beſtrebet ſich, ſeinen Nachtiſch, bis in den Frühling hinein, auch mit Obſte zu verſchönern. In einigen Häuſern wird das Obſt ſchon vor dem Anfang der Mahlzeit auf den Tiſch geſetzet, um die gefällige Pracht der Natur dem Auge erquickend darzuſtellen. Da aber das einige Stunden in der warmen Stube ſtehende Obſt matt wird, und keinen erfriſchenden Geſchmack geben kann, ſo laſſen andre Häuſer, denen es mehr um die Erfriſchung als die Augenluſt zu thun iſt, das Obſt erſt aufſetzen, wenn es eben gegeſſen werden ſoll. Hier geſchieht es nun, daß das in die Wärme verſetzte Obſt ſtark ſchwitzet, den ſchönen Schein verliert, und die Schale von den Händen ganz naß befunden wird. Dieſes nun zu verhüten, ſoll das Obſt vorhin ſchon in einer andern warmen Stube etwas an-

geſchwitzet, und darauf mit einer reinen Serviette abgetrocknet ſeyn. Hat man das ſo abgetrocknete Obſt an einem temperirten oder kühlen Orte hingeſtellet gehabt, ſo wird man es zu ſeiner Zeit in die Eßſtube herein nehmen können, ohne daß es abermals an der Schale feucht und unanſehnlich werden könne.

x) Es kann bey manchen Mahlzeiten nöthig ſeyn, daß z. E. wenn Hammelfleiſch oder Hammelbraten gegeſſen werden, Teller und Schüſſel erwärmet, und Kohlen in einem Becken in der Stube ſeyn müſſen. Man hat ſich ſodann vorzuſehen, daß mittelſt der Kohlen die Luft der Eßſtube nicht verunreiniget werde. Dieſes würde geſchehen, wenn irgend eine Kohle in der Küche mit Fett betriefet, oder ein Brand unter die Kohlen gerathen wäre. Da auch, durch ein nachfolgendes Räuchern, ſolcher Geſtank oder Dampf nicht wohl in der Stube unterdrücket werden mag, ſo muß man mit den Kohlen außerhalb der Küche (denn in der Küche kann der Geruch nicht entſchieden werden, ob er von dem Feuerheerde oder aus dem Kohlenbecken ſey,) ſtille ſtehen, und erforſchen, ob man die Stubenluft mit den hereinzutragenden Kohlen auch nicht verderben werde.

Hat man Fremde oder Gäſte bey ſich, ſo muß man ſich bey ihnen erfragen, ob ſie auch ohne Kopfſchmerz Kohlen vertragen können. Denn es ſind einige zärtliche Perſonen, denen glühende Kohlen in einem verſchloſſenen Zimmer gar bald Kopfſchmerzen oder Uebelkeiten erregen; und es iſt ſehr unangenehm, wenn die ſtillen Freuden einer Tiſchgeſellſchaft durch ſolchen Zufall geſtöret werden. Man thut am allerbeſten, wenn man das ganze Kohlbecken nicht mit Kohlen anfüllen läßt. Man laſſe das ganze Becken voll Aſche oder reinen Sand ſchütten, und oben darauf nur ein Paar Queerfinger hoch glühende Kohlen legen. Sie

werden

werden zur Erwärmung der Teller hinreichen, und in Anſehung der Geſundheit wird man, um der Wenigkeit der Kohlen willen, nun weniger zu fürchten haben. Sollte man aber, bey uneingeheiztem Ofen, Kohlbecken in der Stube haben müſſen, ſo geht man am ſicherſten, wenn ein Fenſter geöffnet wird, um einen Luftwechſel zu erhalten; wenn dieſes etwa nicht die Zugluft unterſaget.

y) In einigen Häuſern kann es ſich je zuweilen zutragen, daß, unverhoffter Weiſe, zu viele Gäſte auf einmal da ſeyn, und die Teller, zum jedesmaligen Abwechſeln mit reinen, nicht zulangen können. In dieſem Falle behilft man ſich damit, daß ſofort, währender Mahlzeit, eine Magd angeſtellet werde, um Teller abzuwaſchen, damit es nicht zum Abwechſeln an reinen fehlen möge. Unter dieſen Umſtänden geſchieht es denn, daß die Magd übereilet, und die aus dem Spülfaſſe herausgenommenen Teller und Löffel mehr naß als trocken den Gäſten präſentiret werden. Einigen Perſonen iſt es ganz unleidlich, naſſe Teller in die Hand zu nehmen, und ſie mit der Serviette bey Tiſche nachzutrocknen. Dieſem Uebelſtand muß die Hausmutter dadurch zuvorkommen, daß ſie der abwaſchenden Magd genugſame trockne Servietten, oder Tücher, reichen laſſe; um keine naſſe Teller oder Löffel den Gäſten in die Hände zu bringen. Denn man wird es in dieſem Falle an manchen Fremden oder Gäſten gewahr, daß ſie mit einer Art des Widerwillens am Spülwaſſer, die davon noch naſſen Teller annehmen, oder wohl gar ſich die vorigen Teller, von denen ſie ſchon gegeſſen gehabt, zurück erbitten, oder aufhören zu eſſen. Man hat alſo auch in dieſer Abſicht der Zärtlichkeit, oder des großen Hanges zur Reinlichkeit gewiſſer Perſonen, gar wohl zu ſchonen.

z) Wo

z) Wo Bediente in einem Hauſe gehalten werden, da ſieht man ſie zuweilen an dem Schenktiſche mit einer ſehr ſchmutzigen Serviette, wenn es nicht noch etwas geringers iſt, Gläſer, Teller und Meſſer abwiſchen. Man muß dies unſaubere Verfahren der Bedienten nicht geſtatten. Man muß es aber auch nicht ſelbſt durch unterlaſſene Darreichung weißer und reiner Servietten verſchulden, die eben nicht von der feinern Art ſeyn dürfen. Denn zuweilen maßen es ſich die Bediente an, das erſte das beſte zu ergreifen, und die feinſte Servietten zu Wiſchtüchern zu mißbrauchen.

aa) Gewiſſe Hausthiere ſind in manchen Häuſern ſo verzogen, daß ihrenthalben die bey Tiſche erforderte Reinlichkeit ſehr leiden muß. Dieſes nun ſind Hunde und Katzen, denen man vielmals ſo vielen Willen läßt, daß ſie Speiſen, wie man ſaget, beſchnüffeln, und die Stuben mit keinem allzu angenehmen Geruche erfüllen. Es iſt zwar ein altes Sprüchwort, oder Maxime, bey jener Nation: Il faut flatter le chien à cauſe de ſon maitre ou de ſa maitreſſe. Man ſoll es aber doch nicht übertreiben und erwägen, daß es auch Leute gebe, die dergleichen Thiere kaum in der Stube leiden, geſchweige ſich mit ihnen zu gemein machen können. Ihre Naſe leidet in der Stube, und ihr Appetit auch bey der Speiſe.

bb) Man thut wohl, daß man die Kinder, wenn ſie zu reden anfangen, nicht mit den Wärterinnen an dem Geſindetiſch, ſondern an dem herrſchaftlichen Tiſch, mit ſitzen und eſſen läßt. Doch mit der Bedingung, daß dieſe Kinder fein weiß und reinlich gehalten werden; damit das Auge eines Gaſtes, durch einen ſchmutzigen Anzug, nicht beleidiget werde. **Ein reinliches Kind iſt eine ſtarke Empfehlung der Hausmutter,** wobey ſich von dem Kleinen ſofort

aufs

aufs Große ſchließen läßt. Es kann zwar freylich mit unſern Kleinen noch nicht ſo genau genommen werden. Es ſoll ihnen daher, über das ordinaire Tiſchtuch, noch eine etwas gröbere Serviette auf ihren Platz hingedecket werden; damit das Tiſchtuch ſich überall gleich bleibe, und es keinem Tiſchgeſellſchafter anſtößig werde, wenn das nämliche Tiſchtuch des andern Tages wiederum aufgedecket wird, und auf eine andere Stelle zu liegen kömmt. Es kann Kindern begegnen, daß ſie mit dem Löffel, oder wohl gar mit dem Teller, überſchwanken. Die über dem Tiſchtuche noch liegende Serviette muß daher erſteres beſchützen, und Flecken abhalten.

Wenn man Kinder reinlich hält, und ſie aufs allerfrüheſte gewöhnet, daß ſie Unreinigkeit haſſen, und nach Reinlichkeit ſtreben: ſo ſollen ſie ihren Platz gar wohl an dem herrſchaftlichen Tiſche, der Mutter zur Seite, einnehmen. Solchergeſtalt können die Aeltern, die ſonſt vielleicht ihrem Stande und Berufe nach die Kinder wenig um ſich haben, ſelbigen doch bey Tiſche ein gutes Wort, in Herablaſſung zu ihrer Denkungskraft, mit ihnen reden, und ihre Geſinnung dahin lenken, wo ſie hin verlanget wird. Bey dem Geſindetiſche iſt für unſre Kleinen viel Gefahr. Böſe Geſchwätze verderben gute Sitten. Es präget ſich den zarten Seelen das Böſe der Erwachſenen ſo tief ein, daß es ſchwer hält, ſolches in der Folge durch Vorſtellungen wieder auszurotten. In der Kindheit iſt der Menſch faſt nichts, als Nachahmer der Alten.

Es wäre keine gute Tiſchzucht, wenn man die Kinder wollte nach Belieben in die Schüſſel greifen, und ſie Sudeleyen unternehmen laſſen. In dem Falle wäre es gerathener, daß die Kinder gar nicht bey Tiſche ſeyn möchten.

Eben

Eben ſo unanſtändig iſt es den Aeltern, wenn ſie es geſchehen laſſen, daß ihre Kinder vom Tiſche nach Belieben aufſtehen und wieder kommen, und die Tiſchgeſellſchaft beunruhigen. Welcher Uebelſtand, wenn Gäſte vor den herumlaufenden Kindern nicht ſicher ſeyn dürfen; daß ſie mit ihren unabgewiſchten, und von Fett oder Brühen triefenden Händen ihnen nicht auf die Kleider fallen, und ſolche beſchmutzen und verderben.

Ein vornehmer Kaufmann einer großen Stadt lud mich, in meinen jüngeren Jahren, zu ſeinen Anverwandten aufs Land zu Gaſte; nachdem er mir viel Rühmens von ſeiner Anverwandtin daſelbſt, als einer vortrefflichen Wirthin, gemachet hatte. Ich fuhr mit ihm hinaus, und fand daſelbſt ſehr ſchmutzige und ungezogene Kinder. Als Kinder ſchon zu dreiſte oder faſt frech. Die Frau des Kaufmanns hatte ein reiches ſtoffenes Kleid an. Von dem Tage an mußte ſie es ablegen. Denn die muthwilligen Kinder hatten, vom Tiſche ab- und zulaufend, alle Finger ſo ſichtbarlich darauf ausgedruckt, daß es die Frau des Kaufmanns auf den Trödel ſchicken und verkaufen mußte. Aus den ſchmutzigen und zugleich wilden Kindern ward in der Folge nichts rechts. Sie geriethen in einen unter ihre Aeltern ſehr herabgeſetzten Stand hinein, in welchem ſie, ſo zu ſagen, nur als Füllſteine des menſchlichen Geſchlechts anzuſehen waren.

3) Es muß Ordnung in der Tageszeit zum Eſſen gehalten werden.

So gut dieſe Regel für den Geſindetiſch nicht aus der Acht zu laſſen iſt, eben ſo gut muß ſie für den Herrſchaftstiſch gelten; weil ſonſt die Geſchäffte des Hausvaters darunter leiden, und in Unordnung gerathen. Wenn keine gewiſſe Eßſtunde geſetzet und gehalten

wird, wie läßt ſich da wohl eine ſchickliche Eintheilung der Tageszeit machen; da man den Anfang der Eßſtunden nicht in ſeiner Gewalt haben, und die andern Tagesſtunden nicht darnach ordnen oder abpaſſen könnte? Und doch finden ſich unzählige Häuſer auf dem Lande (denn in Städten muß es mehrentheils ſchon genauer mit der Eßſtunde gehalten werden), in denen der Hausvater es nie mit Gewißheit des Morgens ſagen kann: ob er heute eine Stunde früher oder ſpäter, als Tages zuvor, ſein Mittagseſſen werde bereitet finden?

Wenn das Geſinde von der Mittagsmahlzeit aufſteht, und alsdann erſt der Herr ſich zu Tiſche ſetzet: ſo kann erſteres gar leicht ſich ſolche Unordnung zu Nutze machen, und die Zeit vertrödeln; weil es weis, der Hausvater iſt noch nicht ſatt, und kann daher nicht nachſehen, ob jeder Dienſtbote an ſeine Arbeit gegangen ſey. Geſetzt auch, der Herr kann ſeine Unteraufſeher über das Geſinde halten, ſo ſchaffet es doch mehr Furcht, wenn das Auge und die Gegenwart des Herrn die Leute anhält, von der Säumigkeit oder Langſamkeit zur Arbeit zurück zu kehren.

Es können ja wohl Tage kommen, an denen eine Mittagsmahlzeit nicht mit dem Glockenſchlage angefangen wird. Dieſerhalb iſt die Hausmutter noch nicht als eine Unordentliche zu tadeln. Nur dieſes iſt der Fall, wenn überhaupt durchgängig Tag für Tag Unordnung herrſchet, und der Hausvater nicht ſagen kann: Meine ordinaire Eßſtunde iſt um eilf oder zwölf Uhr. Kann er dieſes nicht ſagen, ſo iſt bey ihm keine Ordnung in der Tageszeit zum Eſſen, und er dürfte lieber ſprechen, wenn es nur mit Anſtand geſchehen könnte: Ich eſſe, wenn meine Frau will.

Ich habe Männer gekannt, welche von der Unordnung in der Tageszeit zum Eſſen ordentliche Brannt-

weins-

weinstrinker oder Säufer zufälliger Weiſe geworden ſind. Vor ihrer Verheyrathung waren ſie Muſter der Enthaltſamkeit von ſtarkem Getränke. Sie geriethen in der Ehe an Gattinnen, deren Eigenſinn, Bequemlichkeitsliebe, und Mangel an Küchenwiſſenſchaft, ihnen das Mittagsmahl bald früher bald ſpäter, aber immer ſo ſpät nach der täglichen Mittagsſtunde, finden lies: daß der Hunger ſie zwang, um aushalten zu können, ein Butterbrod zu eſſen. Um dabey etwas Warmes im Leibe zu haben, ward ein Glas Branntwein oder Liqueur dazu getrunken. Zum alleröfterſten, von Verrichtungen außer dem Hauſe weggerufen, konnten ſie nicht ihre Mittags- oder vielmehr Nachmittagsmahlzeit abwarten. Um nun ein Surrogat einer ordentlichen Mahlzeit zu haben, und die Geſchäffte außerhalb des Hauſes ausrichten zu können, ward der Magen mit Branntwein und Brod geſättiget. Nun ward Gewohnheit aus dem Branntweintrinken. Immer eine Art der Uebelkeit, wenn dies Getränke dem Magen vorenthalten ward. Nun endlich alle Stunden ein Schluck. Der Uebergang zur völligen Sauferey und täglichem Taumel. Die Männer wurden ein Spott der Welt, nachdem ſie, in ihrem ledigen oder unverheyratheten Stande, Ehre und Anſehen gehabt hatten. Hatte gleich bey einem und dem andern die zu ſehr verſpätete Mittagsmahlzeit den Branntweinsſäufer noch nicht graduiret oder vollendet: ſo war ſie doch der erſte Anlaß geweſen. Grillen oder Kummer, über unordentliche weibliche Oekonomie, vom Herzen weg zu trinken, hatte den Säufer zu ſeiner hohen Stufe hinauf geleitet; wie man alle Tage Menſchen ſieht, die jedes ſtarke Getränke dazu mißbrauchen, um Grillen, Kleinmuth und Traurigkeit zu verjagen.

4) Eine

4) Eine geſchickte Hausmutter wird die, ihren Umſtänden angemeſſenſte, Veränderung der Speiſen zu treffen ſuchen.

Dieſe Regel iſt auch für den Geſindetiſch gegeben worden. Sie iſt von größerer Wichtigkeit für den Herrſchaftstiſch und muß, in Anſehung des letztern, als eine rechte Hauptregel angeſehen werden.

Wenn es kein Fehler des guten Willens von Seiten der Hausmutter iſt, dieſe Regel in fleißige Ausübung zu bringen: ſo iſt es ein Merkmal der Unwiſſenheit und Unerfahrenheit, wenn Hausmütter die Einerleyheit ihrer Speiſen nicht vermeiden.

Man ſetzet aber bey dieſer Regel voraus, daß es die Vermögensumſtände des Hauſes mit ſich bringen, der vorſtehenden Regel nachzugehen. Wenn es dieſe Vermögensumſtände nur einigermaßen verſtatten, ſo muß die Regel von Veränderung der Speiſen um ſo mehr beobachtet werden, als es eine kluge Hausmutter durch eigne Beurtheilung finden kann, daß die Veränderung der Speiſen keinen, oder wenig größern, Aufgang als die Einerleyheit derſelben verurſache. Unter der Hauptregel, von Veränderung der Speiſen, ſind folgende beſondere Regeln begriffen:

a) Die **Naturalien**, woraus Eſſen bereitet werden, ſollen nicht immer eine und eben dieſelben ſeyn, ſondern unter einander, ſo viel möglich, abgewechſelt werden. Dieſes will nicht ſo viel ſagen: daß nicht, zu gewiſſen Zeiten, die eine oder die andere Art Speiſen häufiger als ſonſt auf den Tiſch kommen ſollten. Nein! nur dieſes wird gemeynet: daß man nicht, auf viele Tage hinter einander, ununterbrochen eine und eben dieſelbe Speiſe immer folgen laſſe. In einigen Monaten iſt das Kalbfleiſch das allergemeinſte, in vielen andern Monaten aber das Hammelfleiſch. Tag für Tag aber

Kalbfleiſch oder Schöpſenfleiſch; welcher Fehler wider die Hauptregel, von der Veränderung der Speiſen? Wenn man ſeinen Umſtänden nach kein Wildprät aufbringen und dazwiſchen ſetzen kann, ſo verändere man die Tage mit Fiſchen, Hausgeflügel und anderm Fleiſche von vierfüßigen zahmen Thieren, wie es ſich am ſchicklichſten fügen will.

b) Es iſt nicht genug, die Folge der Naturalien auf einander zu trennen, und ſchicklich zu unterbrechen; **es müſſen auch die Speiſen nicht in ihrer Zubereitungsart ſich einerley bleiben.** Die Speiſen ſollen, bald auf dieſe, bald auf eine andere, Art gekochet werden. Dieſes iſt das Mittel, welches gemeine Speiſen in Achtung ſetzen, und das Alte derſelben gleichſam nur immer wieder verneuern ſoll. Um bey dem vorhergehenden Beyſpiele zu bleiben, ſo würde das Schöpſenfleiſch, wenn es unter allen Fleiſcharten die gangbarſte iſt, uns doch zuletzt widerſtehen, wenn wir es zwar nicht Tag für Tag, aber doch nur immer auf einerley Art gekochet, eſſen ſollten. Daher höret man zum alleröfterſten ſagen: die und die Speiſe habe ich ſatt, ich habe ſie mir ſchon müde gegeſſen. Eben daher ſaget mancher: dafür, oder ſtatt dieſer Speiſe, will ich lieber ein Butterbrod eſſen. Es hat alſo eine und eben dieſelbe Zubereitungsart der Speiſen nicht die beſte Wirkung.

c) Noch muß zur Veränderung der Speiſen gerechnet werden: in Anſehung der Speiſen, **die Jahreszeiten mit zu halten**, oder, wie man es gemeiniglich ausdrückt: die Jahreszeit mit zu machen. Dieſes Mitmachen der Jahreszeit in der Küche, wenn es im ſtrengſten Verſtande genommen wird, iſt eben nicht für alle Häuſer, weil es einen mehrern Aufwand erfordert. Weil doch aber ſelbiges als eine Veränderung

der

der Speiſen anzuſehen iſt: ſo hat die Hausmutter ſolches nicht aus der Acht zu laſſen.

Das Mitmachen der Jahreszeit erſtrecket ſich entweder auf Speiſen, welche die erſten des Jahres ſeyn können, oder auf ſolche, die nur auf eine gewiſſe, nicht allzu lange Zeit, zu haben und dabey, als eine niedliche Speiſe, im höhern Preiſe als die ganz gemeinen ſind.

Unter die Speiſen erſterer Art ſind alle Gartenfrüchte zu rechnen, wenn ſie der gemeine Mann noch nicht hat, oder haben kann. Frühzeitiger Kopfſallat, Gurken und grüne Bohnen aus den Miſtbeeten, grüne Erbſen, Spargel, Artiſchocken u. ſ. f.

Unter die Speiſen letzter Art ſind zu zählen: junge Hühner in früherer Jahreszeit, junge Gänſe, Krammetsvögel, Leipziger Lerchen, Schnepfen mancherley Art, Kybitzeyer ꝛc.

Alle dieſe, theils genannte, theils ungenannte, Speiſen ſind es nun, mittelſt deren ſowohl die Jahreszeit mit gemachet, als auch eine Veränderung der Speiſen angebracht werden muß. Das Vorzügliche hiebey iſt dieſes, daß viele dieſer Speiſen, wohl Tag für Tag hinter einander weg gegeſſen, doch nicht ermüden, und noch immer neu bleiben können. Z. B. Grüne Erbſen, Kopfſallat, Spargel, junge Hühner, Krammetsvögel. Dieſe Speiſen haben ſo große Liebhaber, daß man ihrentwegen, bey der Regel von Veränderung der Speiſen, ſo gar eine Art der Ausnahme machen könnte. Es ſind Menſchen, die z. B. ſo lange Spargel und Krammetsvögel zu haben ſind, ſolche Tag für Tag eſſen, ohne ihrer müde zu werden. Es bleibt bey ihnen immer der Wunſch zurück: daß man ſie noch länger, als gewöhnlich, haben könnte.

Sollte nun das Mitmachen der Jahreszeit, in Anſehung gewiſſer Speiſen, unterlaſſen, oder doch

nicht zur rechten Zeit in Acht genommen werden, ſo hätte man ſolches, als keinen geringen Verſtoß gegen die Regel von Veränderung der Speiſen anzuſehen.

5) Die Speiſen werden ſich nicht einander völlig gleich gehalten, weshalb der Unterſchied derſelben nicht aus der Acht zu laſſen iſt.

Dieſe Regel muß in den Häuſern des Mittelmannes, von der unterſten Klaſſe, am meiſten beobachtet werden; da der Mittelmann von der oberſten Klaſſe faſt täglich Speiſen auf ſeinem Tiſche hat, die in ziemlich gleicher Achtung ſeyn können.

Wenn man aber mit dieſer Regel vornehmlich auf den Mittelmann von der untern Klaſſe ſieht, ſo thut man am beſten: daß, um mehrerer Deutlichkeit willen, die Speiſen in gemeine, und in Gaſtſpeiſen, eingetheilet werden.

Will man ſich nun an ſolche Eintheilung halten, ſo hat man gemeine Suppen und Gaſtſuppen, gemeine Fiſche und Gaſtfiſche, gemeine Fleiſchſpeiſen und Gaſtfleiſchſpeiſen, gemeine Braten und Gaſtbraten, gemeine Kuchen und Gaſtkuchen.

Eine Waſſerſuppe, eine Bierſuppe, eine Mehlſuppe u. ſ. w. wären nur als gemeine Suppen anzuſehen. Eine Kräuterſuppe mit verlornen Eyern, eine Suppe mit Perlgraupen und Wein, eine Milchſuppe mit einem Rande von Eyerweiß, ſtünden den erſtern entgegen als ſolche, die für keine gemeine Suppen, ſondern als Gaſtſuppen, zu halten ſind. Inzwiſchen können doch auch gemeine Suppen, ſo zu ſagen, erhöhet, und in Gaſtſuppen verwandelt werden. Die Suppe z. E. von braunem und weißem Biere kann durch gewiſſe Zuſätze, wie in der Folge gewieſen werden ſoll, in eine Gaſtſuppe verwandelt werden. Die Habergrützſuppe

grützſuppe iſt eine gemeine Suppe. Man kann ſie aber dergeſtalt veredeln, daß ſie als eine ſehr angenehme Gaſtſuppe geachtet wird. Die Buttermilchſuppe kömmt gar nicht auf den Tiſch des Mittelmannes. Aber die Kunſt iſt dazu gekommen, und hat eine Gaſtſuppe eingeführet, die den Namen führet: Anisſuppe mit Buttermilch.

Mit den Fleiſchſpeiſen hat es gleiche Bewandniß, doch ſo, daß die Jahreszeit dabey ſehr in Anſchlag komme.

Das Kalbfleiſch iſt in gewiſſen Jahreszeiten als das allergemeinſte Fleiſch, nur eine gemeine Speiſe. Aber es ſind Jahreszeiten, in welchen die Kälber ſeltener und theurer ſind. In dieſem Zeitpuncte nun muß das Kalbfleiſch als keine gemeine Speiſe mehr angeſehen werden. Aber auch alsdann, wenn das Kalbfleiſch am allerwohlfeilſten und gemeinſten iſt, kann es, wie manche gemeine Suppen, durch eine nicht gemeine Zubereitungsart, erhöhet und zur Gaſtſpeiſe gemachet werden. Wie denn auch Kalbfleiſchpaſteten zu aller Zeit ihren Werth behalten, wenn ſie zumal mit einer andern Fleiſchart, oder mit mehrern andern, verſetzet werden können.

Was vom Kalbfleiſche iſt geſaget worden, das gilt alles auch vom Schöpſenfleiſche, da dieſes, von Johannis bis gegen Weyhnachten hin, ſo wie das Kalbfleiſch von Weyhnachten bis Oſtern, für das gemeinſte Fleiſch zu achten iſt. Hat man beyde nur gedachte Fleiſcharten außer der beſchriebenen Zeit, ſo hält man ſie für keine gemeine Speiſen mehr. Wie aber das Kalbfleiſch, zur Zeit ſeiner Gemeinheit, doch durch beſondere Zubereitungsarten zur Gaſtſpeiſe erhöhet werden muß: ſo geſchieht das nämliche auch mit dem Schöpſenfleiſche.

Das **Schweinefleiſch** wird unter uns auf dem Lande faſt niemals als eine ganz gemeine Speiſe angeſehen, zumal dasjenige Fleiſch, welches von den ſo genannten Speckſchweinen erhalten, und, zum Unterſchied der zu räuchernden Speckſeiten und Schinken, das kleine Fleiſch genannt, und gemeiniglich gepökelt oder auch wohl geräuchert wird. Dieſes kleine Fleiſch, nebſt einer Vorkoſt dazu, wird in den meiſten Häuſern als Gaſtſpeiſe angeſehen, und als ſolche ſehr gern gegeſſen. In geringerm Anſehen befindet ſich das friſche Fleiſch von ſo genannten Fleiſchſchweinen, die zu mancherley Zeiten geſchlachtet werden. Das friſche Fleiſch derſelben iſt meiſtens nur gemeine Speiſe. Die friſche Schweinskeulen dieſer Schweine, gekochet oder gebraten, haben allein einen mehrern Werth.

Das **Rindfleiſch** ſteht zu allen Zeiten in Anſehen, weil es unter allen Fleiſcharten diejenige iſt, die man faſt täglich eſſen kann, ohne derſelben müde zu werden. Nur iſt zu wiſſen, daß in den meiſten Provinzen Niederdeutſchlands das gepökelte und geräucherte Rindfleiſch dergeſtalt im höhern Werthe ſey, daß vornehmlich der Mittelmann auf dem Lande, wenn friſches und gepökeltes oder geräuchertes Rindfleiſch zugleich auf der Tafel iſt, das erſtere wird ſtehen laſſen, und eine Art des letztern erwählen, wenn zumal ſelbiges dem Hamburger Rindfleiſche gleich kömmt, wie ſolches in dem zweyten **Bande der Hausmutter** ausführlich gezeiget werden ſoll.

In Anſehung des **Hausgeflügels** muß ebenfalls mancher Unterſchied gehalten werden. Auf dem Lande werden Tauben und Enten nur als gemeine Speiſen geachtet; zumal wenn ſie nicht mehr das Neue vom Jahre ſeyn können. Immittelſt kann man auch den Tauben, als dem allergemeinſten Hausgeflügel, durch eine und die andre beſſere Zubereitungsart wohl aufhelfen.

helfen. Z. E. mit grünen Erbſen, oder mit Stachelbeeren u. ſ. w. gekochet. Enten mit Savoyerkohl, Märkiſchen Rüben, Kapern und Korinthen, mit einer braunen Sauce nach einem hohen Gout ꝛc. können, ihrer beſſern Zubereitungsart wegen, ſchon zu Gaſtſpeiſen gemachet werden.

Alles Hausgeflügel ſteht bey Landleuten in geringerm Anſehen als bey Stadtleuten. Gemeiniglich richten ſich auch gute Freunde unter einander nach dieſem Unterſchiede. Der Stadtmann läßt in ſeinem Hauſe dem Landmanne ein Stück Rindfleiſch mit einer Suppe; und letzterer in ſeinem Hauſe dem erſtern ein Huhn in einer Suppe eſſen.

Die Fiſche ſtehen ebenfalls unter dieſer Regel. In fiſchreichen Provinzen werden die kleinen Fiſche nur als gemeine Speiſe gerechnet, nur nicht die Gründlinge, Schmerlen und Kaulbarſe, die überall ſehr geachtet werden.

Die kleinen Fiſche können aber in weniger fiſchreichen Provinzen ſchon als Gaſtſpeiſen angeſehen werden. Jeder Fiſch iſt daſelbſt ſchon eine Seltenheit.

Je größer in fiſchreichen Gegenden der Fiſch iſt, deſto mehr wird er als eine Zierde der Tafel angeſehen. Ein großer Hecht, Bley, Aal, Zander, Karpfe ꝛc.

Was aber von großen Fiſchen geſaget wird, iſt mit gewiſſen Einſchränkungen zu verſtehen. Iſt der Hecht allzu alt und übermäßig groß, ſo hat er eben nicht den beſten Geſchmack, und wird von denen, die eine delicate Zunge haben, als ein Schaugericht gehalten. Sollen gebratene oder grillirte Hechte auf den Tiſch kommen, ſo erwählet man dazu am liebſten Mittelhechte. Unter den Forellen werden die größten auch nicht für die ſchmackhafteſten gehalten. Ein kleiner Bley ſchmeckt ſchlecht, und der große iſt allein Gaſtſpeiſe.

ſpeiſe. Kleine Aale, eine gemeine Speiſe, wie ſolches alles in der Folge mit mehrern gewieſen werden ſoll.

Wäre man in fiſchreichen Provinzen in der Nothwendigkeit, kleinere Fiſche, als Hechte, Stockbarſe, Rothaugen u. ſ. w. zu einer Gaſtſpeiſe zu machen; ſo koche man ſie mit einer Brühe, und erſetze, durch die Güte dieſer Brühe, ihre Größe. Denn die meiſten Arten großer Fiſche werden von dem Mittelmanne in fiſchreichen Provinzen, aus dem Salze gekochet, am liebſten gegeſſen. Dieſe Art, die Fiſche zu eſſen, iſt auch der Geſundheit am zuträglichſten; beſonders was die fetten Fiſche betrifft. Die Aale, Bleye oder Braſſen, Karpfen, Schleye, Quappen oder Aalraupen werden hier überall recht ſtark aus dem Salze gekochet und gegeſſen.

Die **Braten** müſſen auch nicht, ſich völlig unter einander gleich geltend, gehalten werden. Das Wildprät hat überall unter allen Braten den Vorzug. Aber eben dieſes Wildprät iſt auch unterſchiedenen Werthes, je nachdem in einem Lande die eine Art ſeltener, als die andre, gefunden wird.

Iſt in einem Lande jede Art des Wildpräts zu haben, ſo iſt doch zu wiſſen, welcher Art man den Vorzug geben müſſe. Unter den **Hirſchen** wird der **Dannhirſch**, wegen ſeines niedlichern Wildpräts, vorgezogen. Unter dem rothen Wildprät iſt das ſo genannte **Wildkalb** das geachtetſte. Die Braten von **Schmalthieren** wollen auch vorgezogen ſeyn. Unter dem **Schwarzwildpräte** hält man die Fröſchlinge für das zarteſte Fleiſch zum Braten. Das **Reh** aber hat aller Orten ſeinen Werth. Das **Rehzimmer** iſt einer **Rehkeule** noch vorzuziehen. Die **Haſen** nehmen den unterſten Platz ein.

Das **Federwildprät** iſt auch ſehr von einander zu unterſcheiden. **Faſanen** und **Rebhühnern** räumet

met man die erſte Stelle ein. **Birkhühner** kommen ihnen gleich, und werden den **Haſelhühnern** vorgezogen. Wo die **Trappen** zur Mitteljagd gehören und geſchoſſen werden, da machen ſie einen Hauptbraten aus. Nicht, als ob ſie ein niedlicher Wildprät wären, ſondern, weil die Trappe ein großer, und auf dem Tiſche ſehr in die Augen fallender Vogel iſt. Mit den **Auerhühnern** hat es gleiche Bewandniß. Unter den **Schnepfen** ſteht die **Waldſchnepfe** oben an. Hierauf kommen: die **wilde Gans**, und zuletzt die **wilde Ente**. Da die **wilde Enten** verſchiedener Art ſind, ſo hat eine vor der andern den Vorzug, wie ſolches in dem Kapitel von Braten wird gemeldet werden.

Unter dem **kleinen Federwildprät** müßte wohl der **Ortolan** oben anſtehen; wenn er nur nicht ſo ſelten wäre, und daher nicht oft in die Küche des Mittelmannes kommen kann. Der **Krammetsvogel** wird mehr geſchätzet, als die **Leipziger Lerche**; wo man beyde Arten der Vögel gleich gut haben kann. Die Lerchen nähern ſich mehr, was den Geſchmack anbelanget, dem zahmen Hausgeflügel. Wenn man aber in einiger Entfernung von den Orten lebet, wo die Lerchen gefangen werden, und man ſolche ſich weit muß zubringen oder ſenden laſſen, dann zieht man die Lerchen dem Krammetsvogel noch wohl vor.

Außer dieſen genannten Vögeln werden noch mehrere, als: **wilde Tauben, Mandelkrähen, Holzſchreyer, Staare, Grünſchlinge** ꝛc. gegeſſen. Sie werden den Krammetsvögeln und Lerchen nicht gleich geachtet, und haben auch unter ſich ſelbſt einen verſchiedenen Werth; wie ſolches an ſeinem Orte wird gelehret werden.

Von zahmen vierfüßigen Thieren ſind unter uns **Kälber- und Schöpſenbraten** die gemeinſten. Sie

ſind es aber, wie das Fleiſch, nicht in allen Jahreszeiten. Von Weyhnachten bis Pfingſten iſt ein fetter Hammelbraten ein mehr theurer, und daher auch mehr wie ſonſt zu ſchätzender, Braten. Je frühzeitiger man im Jahre erwachſene und fette Lämmer haben kann, deſto mehr iſt der **Lammsbraten** als ein Hauptbraten anzuſehen. Je ſpäter aber im Jahre der Lammsbraten auf den Tiſch kömmt, deſto mehr verliert er von ſeiner Achtung, und heißt ſodann nur ein gemeiner Braten.

In den Provinzen, wo die Kühe nicht im Stalle gefüttert, ſondern des Sommers auf der Weide gehalten werden: da fallen die Kälber meiſtens in die Wintermonate, bis um Oſtern, hin. Während ſolcher Kalbezeit ſind nun die Kälberbraten keine andre als gemeine Braten. Wenn aber, außer gedachter gemeiner Kalbezeit, ein Kälberbraten kann aufgebracht werden: ſo muß man ihn ſchon als einen Hauptbraten paſſiren laſſen. Nur wird man eine **Kälberbruſt** oder ein **Vorderviertel**, auch wenn die Kälber am rareſten ſind, nicht zu hoch ſchätzen. Eine gebratene Kälberbruſt muß jederzeit nur als ein gemeiner Braten angeſehen werden.

Weil von geſchlachteten Speckſchweinen die Schinken nebſt den Seiten in den Rauch kommen, ſo hat man von ſelbigen nur den **Kopf**, oder die **Schellribben**, zu braten; die aber, ſo zu reden, nur als Mittelbraten zu halten: das heißt, ſie ſind weder zu gemeine Braten, noch auch Hauptbraten. Dagegen muß man gebratene **Schweinskeulen**, von geſchlachteten ſo genannten Fleiſchſchweinen, als Hauptbraten völlig gelten laſſen. In Anſehung der gebratenen **Schweinsviertel** hat man eben das zu merken, was von der Kälberbruſt zuvor iſt geſaget worden.

Ein

Ein am Spieße gebratener **Rindsbraten** iſt in Norden ein ſehr geachteter Braten. Er kann auch bey uns ein ſolcher ſeyn, wenn er von einem jungen Rinde genommen worden. Denn ein Braten von einem alten Ochſen, der zumal ein Pflugochſe geweſen, iſt ein ſchlechter Braten; weil er am Spieße nicht mürbe werden kann, ſondern mehr zähe und lederartig ausfallen muß. Eben daher kömmt es auch, daß der Rindsbraten unter uns noch nicht recht Mode geworden. Man hat hin und wieder dieſen Braten verſuchen wollen. Weil er aber zu zähe ausgefallen, ſo iſt man davon abgegangen.

Die Braten von **Hausgeflügel** ſtehen nicht in gleichem Werthe. **Taubenbraten** ſind gemeine Braten. Wo Mohntauben gehalten werden, die des Winters hecken, da ſind im Winter gebratene junge Tauben überall ein Mittelbraten. Doch dieſes iſt mehr vom Lande zu verſtehen. In den Städten machet man ſich ſchon mehr aus Geflügel; daß daher die Tauben zwar keinen Hauptbraten, doch immer einen Mittelbraten, vorſtellen können.

Gebratene Enten ſind **gebratenen Gänſen** nicht gleich zu achten. Kann man bereits in der Aerndte **junge gemäſtete Gänſe** haben: ſo wird der Gänſebraten als ein rarer Braten angeſehen. Im Herbſte ſchmecken die Gänſebraten zum beſten. Die Gänſe haben nach Verſchiedenheit ihres Vaterlandes eine verſchiedene Größe. Die ſo zu nennenden Waſſergänſe, das heißt Gänſe, die an oder auf dem Waſſer erzogen werden, ſind weit größer, als diejenigen, welche wenig oder gar nicht aufs Waſſer kommen können. Zwey Waſſergänſe wiegen ſo viel und weit mehr als drey Landgänſe. Je größer und in die Augen fallender nun eine gemäſtete junge Gans iſt, deſto ausnehmender iſt der Braten. Nach Weyhnachten ſchmecken

zwar

zwar die jungen Gänſe nicht mehr ſo gut, als um Martini; aber weil alsdann die meiſten Gänſe ſchon überall verzehret ſind, ſo bleibt ſodann der Gänſebraten wiederum ein rarer Braten. Nur ſoll die Vorſicht gebrauchet werden, daß man keine Gänſeriche oder Gänter, ſondern allein Gänſeweibgen zu ſolchem ſpäten Braten verſpare; indem die letztern mürber Fleiſch haben, und dieſerhalb einen jungen gebratenen Gänſerich gar ſehr übertreffen. Wie aber die Gänſe, nach ihrem Geſchlechtsunterſchiede, zu erkennen ſeyn, ſoll im zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden.

Je früher die junge Hühner zum Braten vorhanden ſind, deſto mehr werden ſie geachtet. Inzwiſchen bleiben junge Hühner zu allen Zeiten ein guter Braten; wie man ſie denn auch gern des Abends, als einen kalten Braten, des Sommers mit Sallat zu eſſen pfleget.

Vorausgeſetzt, daß der Kapaun nicht zu alt ſey, ſo iſt er ein vortrefflicher Braten; beſonders auf dem Lande um Pfingſten, weil alsdann die andern Braten ziemlich rar ſind: obgleich gebratene Kapaunen zu aller Zeit in Achtung ſtehen. Doch müſſen die Poularden ihnen noch vorgezogen werden.

Die Poularden ſind Hühner, welche kaſtriret worden. Ihr Fleiſch iſt weit delicater, als das von Kapaunen, oder kaſtrirten Hähnen. Es iſt mir immer unbegreiflich geweſen, da wir ſo viele ausländiſche Moden und Speiſen angenommen haben, warum wir nicht Poularden ſchon längſt eingeführet; da wir ſie, als ein Landesproduct, eben ſo gut, als die Kapaunen, haben können. Viele unſrer jungen Herren haben in Frankreich Poularden gegeſſen, und loben ſie als das delicateſte unter allem Hausgeflügel; ohne ſich darum zu bekümmern, wie ſie in ihrem Vaterlande es den Franzoſen nachthun, und Poularden erhalten können.

Es

Es wird daher im zweyten Bande der Hausmutter, und zwar in dem Kapitel von der Hühnerzucht, ſolcher Poularden, wie ſie durch das Kaſtriren gleich den Kapphähnen erhalten werden ſollen, nicht vergeſſen werden.

Wenn wir alſo die Poularden als den vornehmſten Braten unter allem Hausgeflügel angeprieſen, und unſre Leſerinnen, zur Einführung derſelben in ihren Haushaltungen, ermuntert haben, ſo muß noch des größten Bratens vom Hausgeflügel, der auch zugleich ein Hauptbraten iſt, erwähnet werden. Dieſes iſt der Kalekutiſche Hahn, nachdem er zuvor gemäſtet worden. Die Kalekutiſchen Hühner werden gemeiniglich nur als Mittelbraten angeſehen.

Aber auch die jungen Kalekutiſchen Hühner werden bereits in den Sommermonaten, ſo bald ſie ausgefiedert haben, gebraten. Dann ſchmecken ſie am ſchönſten. Sie haben ſodann etwa die Größe eines alten Faſans, und werden dieſer jungen Kalekuten ſo viele gebraten, und in einer Schüſſel zuſammen aufgetragen, als es die Anzahl der Tiſchgeſellſchafter mit ſich bringt. Dieſe jungen ausgefiederten Kalekuten machen einen Braten vom erſten Range aus.

Auch die Kuchen ſtehen gar nicht in gleichem Werthe. Einige ſind gemeine Kuchen, andre gleichſam nur Mittelkuchen, noch andre aber Hauptkuchen.

Unter gemeinen Kuchen muß man ſich eben nicht ſolche gedenken, wie ſie für die Geſindeküche im erſten Theile dieſes Bandes beſchrieben ſind. Denn dieſe gehören nicht für den Tiſch des Mittelmannes, ob ſie ſchon die äußerliche Form und Namen haben können. Der Napf- oder Aſchkuchen, Roſinenkuchen, Aufläufer, Plinzen, Eiſer- oder Waffelkuchen ꝛc. gehören hieher. Die Krauſekuchen, Spritzkuchen und Torten behaupten ſchon einen höhern Rang. Doch ſind die Torten gar

ſehr

ſehr unter einander verſchieden. Apfeltorten, Pflaumen- oder Kirſchmustorten, Reistorten, Johannisbeer- und Stachelbeertorten, Torten von Spinat oder Sauerampfer ſind gröſtentheils nur Mittelkuchen. Zitrontorte, Marktorte mit Reismehl, Torte von friſchen Aprikoſen oder Pfirſichen, Sandtorte, Torte von Melonen, Torte von Artiſchockenſtielen ꝛc. haben ſchon mehr zu bedeuten. Biscuit, Mandeltorten, Brodtorten werden von vielen gleich, wo nicht höher, geachtet. Portugieſiſches Gebackenes, Baumkuchen, oder Stangenkuchen, Mandelſpäne, Engliſch Schnittgebackenes in kleinen Paſtetenformen ꝛc. gehören immer unter das Gebackene vom erſten Range.

In Anſehung der **Paſteten** iſt wenigſtens in der Küche des Mittelmannes kein ſo groſer Unterſchied. Stockfiſch z. E. iſt an und für ſich ein ſehr gemeiner und wenig geachteter Fiſch. Aber die Stockfiſchpaſtete kömmt ſo gar bey Hochzeiten auf den Tiſch. So will man auch den Paſteten von Wildprät auf Hochzeiten, Kindtaufen und groſen Gaſtereyen wohl den Vorzug geben. Doch wird es eben ſo genau nicht genommen, wenn ſie auch mit Kalekuten, Kapaunen, Hühnern, Tauben und Gänſen gefüllet ſind. Die ſo genannten feinen Paſteten aber werden freylich mehr geſchätzet; nachdem ihr Gefüllſel beſchaffen iſt.

Auch muß in Anſehung des Nachtiſches **Obſt, Butter und Käſe** noch unter dieſe Regel geſtellet werden, und darinnen keine Gleichgültigkeit ſtatt finden.

Ueberhaupt theilet man Aepfel und Birnen in **Tafelobſt**, oder in **Kochobſt**, welches zum Kochen und Backen oder Trocknen gebrauchet wird. Es müßte in einem Jahre ein groſer Obſtmangel ſeyn, wenn man ſich genöthiget ſehen ſollte, Aepfel oder Birnen, die kein Tafelobſt ſind, auf den Tiſch zu bringen. So könnte auch ein Apfel oder eine Birne, die ſonſt kein Tafel-

Tafelobſt ſind, annoch gelten, wenn ſie das Neue vom Jahre ſind, und vor ihnen noch kein andres Obſt zugegen wäre; da zuweilen dieſe oder jene Obſtart in der Blühezeit kann Schaden genommen und daher einen Ausfall erlitten haben.

Unter den Aepfeln behält unſer Borsdorferapfel immer den Vorzug. Hierauf folgen die Peppingsäpfel, Reinetten, Stettiner ꝛc. Die Birnen haben vom Sommer bis in den Herbſt und Winter ihre Arten, die man an ſeinem Orte namentlich anführen und nach ihrer vorzüglichen Güte beſchreiben wird; um den Nachtiſch damit zu beſetzen. Nachdem nun eine Art des Tafelobſtes der andern vorzuziehen oder gleich zu achten iſt, nachdem wählet man ſolche auch für mehr oder minder anſehnliche Mahlzeiten und Tiſchgeſellſchaften. Hier gedenket man nur noch, daß man aus den beſten Arten abermals einen Ausſchuß machen, und die zu kleinen, wurmſtichichten, oder ſonſt unanſehnlichen, Früchte ſortiren kann.

Die Kirſchen ſind einem ſtrengen Sortiment eben nicht unterworfen. Man nimmt ſie, wie man ſie nach der Zeit ihres Reifwerdens haben kann, obſchon eine Art vor der andern etwas mehr geachtet wird, wenn mehrere derſelben zugleich reif vorhanden ſind. In dieſem Falle pfleget man entweder jede Kirſchart auf einer Aſſiette vor ſich allein, oder die mehrern verſchiedenen Arten unter einander vermengt, in einer großen Schüſſel aufzuſetzen.

Alle übrigen Obſtarten behandelt man eben ſo, daß man ſie zur Zeit ihrer Reife zur Tafel bringe, und die geachtetſten Arten erwähle; der Mittelmann wird damit immer eher, als mit dem Gebackenen, aufkommen können; da wir uns heutiges Tages ſo ſehr angelegen ſeyn laſſen, die beſten Obſtarten ſowohl zu bauen, als auch ihrer in genugſamer Menge zu haben.

Die

Die Butter iſt beſonders nicht aus der Acht zu laſſen. Die friſche Butter kann man wohl immer, auf dem Lande wenigſtens, haben. Dieſe muß daher die Tiſchbutter ſeyn. Die ſo genannte Faßbutter muß alſo nachſtehen.

Aber es iſt nicht genug, **Tiſchbutter**, die friſch iſt, zu haben, die äußerliche Form derſelben kömmt noch ſehr in Anſchlag. Die Tiſchbutter kann in einer eigenen Büchſe, die deshalb Butterbüchſe heißt, aufgeſetzet werden. Doch weit prangender iſt **ein großes und zierlich bunt gemachtes längliches Stück Butter**, ſo auch wohl eine **Butterwecke** genannt wird, wenn ſolches, auf einem porcellainen Teller, auf den Tiſch geſetzet wird. Dieſes Stück Butter kann etwa ein Pfund am Gewichte enthalten. Die Stücken von einem halben oder Viertelpfunde haben eine minder feyerliche Form oder Geſtalt.

Die Käſe ſind entweder **Landkäſe**, oder **ausländiſche Käſe**. Sind es ausländiſche Käſe, ſo kommen ſie bey anſehnlichen Mahlzeiten in ihrer erſten ganzen Form auf den Tiſch. Iſt es daher z. E. Eidamer Käſe, ſo wird er ganz aufgeſetzet. Kleine zerſchnittene Stücken, wie ſie etwa für einige Groſchen von den Krämern oder Materialiſten geholet werden, ſind für keine feyerliche Mahlzeit.

In den meiſten Häuſern, in der Stadt und auf dem Lande, giebt man in hieſigen Provinzen den Landkäſen den Vorzug. Wenn ſie ihre innerliche Güte haben, ſo muß, wie bey der Butter bemerket worden, die äußere Form auch das ihrige thun. Je größer die Käſe ſind, deſto geachteter ſind ſie. Der **Schafkäſe**, der **Ziegenkäſe**, hauptſächlich aber der **Kuhkäſe**, je größer man ſie haben kann, deſto mehr ſind ſie die Zierde des Nachtiſches.

In

In Anſehung des Brodtes wäre auch noch zu erinnern, daß das friſche Brod dem alten vorgezogen wird; ob es uns ſchon die Diätetik widerrathen ſollte. Das weiße Brod wird meiſtens dem ſchwarzen vorgezogen. Doch nicht in allen Fällen. Denn Pumpernickel mit friſcher Butter gegeſſen, wird als eine Delicateſſe gehalten, und kömmt daher auf vornehme Tafeln. Es ſind einige Speiſen, die beſſer ſchmecken, wenn ſie nicht mit weißem Brodte, ſondern mit ſchwarzem gegeſſen werden. So ſind auch einige Speiſen, deren Zubereitung in der Küche durch einen Zuſatz von ſchwarzem Brodte, dergleichen z. E. der ſaure Kalbskopf iſt, einen ſo guten Geſchmack erlangen, der ihnen mit feinem oder weißem Brodte gar nicht kann gegeben werden.

Aus beygebrachten Erläuterungen wird man nun hoffentlich verſtehen können, was die Regel von Beobachtung des Unterſchiedes der Speiſen zu ſagen habe. Iſt dieſe Regel hinten angeſetzet worden, ſo entſtehen daraus Mahlzeiten, von denen man nicht ſagen kann, daß ſie im feinern Geſchmacke gegeben oder bereitet worden. Es können entweder plumpe oder lächerliche Mahlzeiten daraus ihren Urſprung nehmen, und die Frau des Hauſes außer Achtung bringen.

Man muß nicht verlangen, daß man zur Beobachtung dieſer Regel das allergenaueſte angeben, und aufs ſchärfſte beſtimmen ſolle. Man kann das in dieſer Abſicht Schickliche oder Unſchickliche in jedem Lande treffen lernen; wenn man in guten Häuſern öfters zu ſpeiſen Gelegenheit hat, und hier dasjenige ſehen und lernen kann, was man als Sitte des Landes in Obacht nehmen muß.

6) Die meiſten Speiſen haben nicht zu aller Zeit ihre rechte innere Güte, weshalb die Hausmutter die beſte Speiſungszeit wiſſen, und davon Gebrauch machen ſoll.

Dieſe Regel hängt mit der vorhergehenden genau zuſammen, und beyde müſſen, der Ausübung nach, in Verbindung bleiben. Denn, da die meiſten Speiſen bald mehr bald weniger innere Güte und Schmackhaftigkeit haben, die mehrere Güte und Schmackhaftigkeit der Speiſen aber ihre Achtung vermehren, und der Unterſchied der Achtung einer Speiſe in der vorhergehenden fünften allgemeinen Regel angewieſen worden: ſo erſieht man daraus den nicht zu trennenden Zuſammenhang beyder Regeln.

Die Küchengewächſe unterſcheiden ſich ſehr nach ihrem Boden, auf welchem ſie erbauet werden. Denn diejenigen, welche in einem ſandichten Erdreiche erwachſen, haben den beſten Geſchmack. Die bekannten Memoires des Baron von Pöllnitz urtheilen von der Berliniſchen Gegend ganz recht: Berlin, quoique ſitué dans un terrein ſablonneux, produit des legumes d'un goût excellent.

Spargel, Artiſchocken, Wurzel- und Knollengewächſe, nebſt den verſchiedenen Kohlarten, ſchmecken aus einem friſchen ſandichten Boden immer beſſer, als aus einem lehmichten; und die Gewächſe aus einem Lehmboden beſſer, als aus Moorerde. Gurken, Bollen und Hülſenfrüchte ſind ſich überall gleich; außer daß letztere im Sandboden weniger dickhülſicht ausfallen, als in andern Boden, auch wenn ſie trocken ſind, weicher zu kochen pflegen. Man weis dieſes ſchon in Anſehung der Felderbſen, die in manchen Gegenden faſt immer ſehr dickhülſicht ausfallen, auch nicht weich

kochen

kochen wollen: weshalb ſie gemeiniglich Stockerbſen genennt werden.

Die ſo genannten Teltauer Rüben werden an unzähligen Oertern geſäet, und kommen, nach Beſchaffenheit einer Jahreswitterung, den erſtern oft ziemlich nahe. Jedoch haben die Rüben in der Teltauer Gegend den Vorzug; daher ſie häufig nach Holland und England verſendet werden.

Nächſt dem Geburtsorte eines Küchengewächſes hat der meiſte Theil derſelben auch ſeine eigne Zeit, in der ſie am beſten ſchmecken.

Die **Brunnenkreſſe** ſchmecket im **Februar** am beſten. Noch etwas zu Anfange des Märzes, wenn ſie noch nicht wegen des Froſchlaichs verunreiniget iſt, und die Blätter noch nicht hart ſind; welches beydes geſchieht, ſobald einige warme Tage und Nächte einfallen.

Das **Pöperlekraut**, oder Rübenkerfel, welches nebſt der Wurzel zum Sallat gebrauchet wird, iſt im **März** und **April** am beſten.

Die **Winterrapunzen** ſind vom **Herbſte** an bis zum **April** gut. Sodann fangen ſie an zu ſpillen und ſchmecken nicht mehr.

Gartenkreſſe, je **jünger** je **zärter** ſchmecket ſie. So bald ſie zu große Blätter gewinnt, iſt ſie hart. Man ſoll daher in den erſten Frühlingswochen alle vierzehen Tage neue ſäen; um ſolche unter die Lactuke, die davon reizender ſchmecket, eſſen zu können. Im ſpäten Frühjahre, da man vielen Sallat haben kann, wird ſie nicht mehr geachtet.

Lactuke wird auch im **Herbſte** geſäet, und über Winter verdecket, um ſolche ſowohl im Winter, als auch gleich im Frühjahre, zu haben; ſie iſt aber ſpitz und hart, und kömmt derjenigen nicht gleich, die im Frühjahre erſt geſäet wird. Auch dieſe im Frühjahre

und Sommer erbauete Lactuke kann ſehr zähe geworden ſeyn, wenn ſie in den Frühlingsmonaten viel Kälte und Dürre, in den Sommermonaten aber allein Dürre, ausgeſtanden hat. Der Kopfſallat höret auf angenehm zu ſchmecken, ſobald er aufzuſchießen oder zu ſpillen anfängt.

Schotenerbſen fangen an gut zu ſchmecken, wenn ſie weder zu dünne noch zu dicke ſind. Sind ſie noch zu dünne, ſo iſt der Geſchmack noch zu gruſicht zum Gebrauch in der Küche. Sind ſie ſchon allzu dicke, ſo ſchmecken ſie auch nicht mehr recht; wenn man ihnen gleich mit Zucker helfen will. So ſind ſie in dem letztern Zuſtande auch zu dickhülſicht, und behalten beym Kochen eine gewiſſe Härte an ſich. Sie haben ihre rechte Güte, wenn man ſie roh ißt, und ſie ſchmecken ſodann fein ſüße. Iſt dieſer ſüße Geſchmack im rohen nicht da, ſo ſind ſie nicht die beſte Speiſe bey Tiſche. Es ſollen daher die grünen Erbſen weder zu jung noch zu alt ſeyn.

Der grüne Kohl will im Sommer den wenigſten gefallen. Er hat, wenn er Froſt ausgeſtanden, einen mildern, weichern und ſüßern Geſchmack.

Der weiße Kohl kann in guten Kellern oder Sandgruben wohl durch den Winter gebracht werden. Er dauert bis in den April hinein. Aber in dieſem Monate hat er, weder gekochet noch kalt, als Krautſallat die vorige Güte mehr.

Spargel hat auch ſeine verſchiedene Güte. Läßt man ihn zu lang über der Erde empor ſchoſſen, ſo nimmt er etwas bitteres an, und das Fleiſch iſt weniger mürbe oder ſchmelzend. Der im April bis zu Ende des Maymonats abgeſtochene Spargel nimmt ſich weit beſſer aus, als der in dem folgenden Monat noch gewachſene. Je früher der Spargel nach dem Abſtechen gegeſſen wird, deſto beſſer ſchmecket er. Er verliert ſehr, wenn

wenn er etwa acht Tage nach dem Abſtechen erſt genoſſen wird. Dieſes iſt noch merklicher, wenn er in wärmern Tagen ſo lange gelegen hat, daß er anfangen müſſen welk zu werden.

Die Monatradieſe hören auf, eine gute Speiſe zu ſeyn, wenn ſie innwendig nicht mehr feſte, ſondern foſch ſind, wie man es zu nennen pfleget. In dieſem Zuſtande müſſen ſie gar nicht mehr auf den Tiſch kommen. Mit den großen weißen Rüben hat es gleiche Bewandniß.

Die kleinen Märkiſchen oder Teltauer Rüben, wenn ſie gut aufbewahret werden, dauern bis in den Frühling hinein. Allein im April iſt der halbe Geſchmack ſchon weg.

Junge Mohrrüben werden, wenn ſie das Neue vom Jahre ſind, nur bis zu einer gewiſſen Dicke gegeſſen. Dieſe Dicke iſt etwa bis zu der Dicke eines kleinen Fingers, und wenig darüber. Sie ſind das nicht mehr, was ſie geweſen, wenn ſie eines Daumens dicke geworden; obſchon ihre Süßigkeit alsdann angeht. Denn um eben dieſer ihrer Süßigkeit, vielleicht aber mehr um ihrer Gemeinheit willen, werden ſie verachtet. Wenn das Pfund dicke Mohrrüben mit einem Ducaten bezahlet würde, ſo ſollten ſie wohl immer die beſte Speiſe ſeyn.

Weil die Paſtinaken ihren Geſchmack verändern, ſo ſind ſie dem nämlichen Schickſale unterworfen. So lange ſie noch nicht ſüße ſind, werden ſie nicht ungern gegeſſen. Ihr ſüßer Geſchmack, den ſie im Winter bekommen, entſcheidet gar nicht zu ihrem Vortheile.

Auch der Unterkohlrabi oder Kohlrüben ſtehen in dieſer Klaſſe. Nach Michael, wenn ſie aus der Erde genommen werden, fangen ſie an immer ſüßer zu werden, und dann iſt ihre Verachtung völlig da.

Oberkohlrabi, oder **Kohlrabi über der Erde**, ändert nach Michael auch ſeinen Geſchmack. In der Aerndte gefällt er am meiſten. Je früher er eßbar iſt, deſto beſſer iſt er. Sobald er ſtöckericht oder fadicht geworden, wird er für keine gute Speiſe mehr gehalten.

Ertüffeln können, bis in den Maymonath hinein, in kühlen Gewölben auch Sandgruben erhalten werden. Aber ſchon vom April an iſt der vorige Geſchmack im Abfall.

Der **Merrettich** hat vor Michael einen gruſichten Geſchmack, den er zuvor ablegen muß, ehe er in der Küche gebrauchet wird.

Gurken, die zu Sallate gebrauchet werden, müſſen nur eine Mittelgröße haben. Ein gleiches iſt von eingemachten oder ſo genannten Salzgurken zu verſtehen. Zu Eſſiggurken werden die allerkleineſten genommen.

Grüne Schnittbohnen werden bis in den Herbſt hinein gegeſſen. Werden ſie aber von nächtlichen Reifen ſüß gemachet, ſo hält man ihren guten Geſchmack verloren.

In Anſehung des **Obſtes** iſt es nicht genug zu wiſſen, welche Sorten **Tafelobſt**, und welche keines ſeyn. Man muß noch überdem wiſſen, welches die beſte Verſpeiſungszeit jeder **Tafelobſtſorte** ſey. Da an ſeinem Orte von dem Tafelobſte beſonders geredet werden wird, ſo ſoll auch daſelbſt der beſte Grad der Güte deſſelben bemerket werden.

Die thieriſchen Speiſen, oder diejenigen, welche von Thieren genommen werden, haben den Grad ihrer innern Güte von dem Alter und Lebensart der Thiere. Unſre eßbaren vierfüßigen Thiere ſind entweder zahme oder wilde, ſo wie das Geflügel gleichfalls

entweder zahmes oder wildes iſt. Von allen dieſen Thieren ſowohl, als von den Fiſchen, ſoll das Hauptſächlichſte geſaget werden.

1. Vierfüßige zahme Thiere.

A. Rindvieh.

Das Rindvieh beyderley Geſchlechts, Ochſen und Kühe, dienen uns zur Speiſe. Die Ochſen aber ſind entweder verſchnitten, oder nicht verſchnitten.

Nicht verſchnittene Ochſen, die Bullen, Brummer, Stiere, Reit- Spring- und Heerdochſen heißen, werden zur Zucht, oder zum Beſpringen der Kühe, gehalten, und werden gemeiniglich geſchlachtet, wenn ſie zum Dienſt untauglich geworden. Ihr Fleiſch iſt das allerſchlechteſte.

Wird der Bulle aus der Heerde des Sommers weggeſchlachtet, ſo wird ſein Fleiſch beym Kochen immer ſchäumen, und einen eignen Geruch von ſich geben. In dieſem Zuſtande iſt dieſes Fleiſch das allerſchlechteſte vom Geſchmack. Denn von der Geſundheit deſſelben will man hier noch nichts ſagen.

Soll ja das Bullenfleiſch im Geſchmacke verbeſſert werden, ſo muß der Bulle im Herbſte oder Winter gemäſtet, und, während ſeines Mäſtens, gar nicht mehr zum Beſpringen der Kühe zugelaſſen worden ſeyn.

Noch beſſer iſt aber das Bullenfleiſch, wenn der Bulle, ehe er geſchlachtet, und entweder auf der Weide, oder im Stalle, fett gemachet wird, ein Jahr zuvor verſchnitten worden. Dieſes allein iſt der Fall, in welchem Bullenfleiſch gutes Rindfleiſch ſeyn kann.

Das Fleiſch von geſchnittenen Ochſen iſt dasjenige, welches gemeiniglich unter dem Namen Rind-

fleiſch verſtanden wird. Denn ob zwar auch Kuhfleiſch nichts anders als Rindfleiſch iſt, ſo wird es doch dem Ochſenfleiſche beſonders, und dergeſtalt untergeordnet: daß die Fleiſchtaxen in den Städten es nicht nur beſonders und namentlich anzeigen, ſondern auch ſolchem Kuhfleiſche einen geringern Preis anweiſen, als dem Ochſenfleiſche.

Das Kuhfleiſch, wenn es von alten ausgemärzten und nicht ſonderlich fetten Kühen genommen, iſt auch unter allem Rindfleiſche am wenigſten gut ſchmeckend. Wenn aber die Kühe nicht zu alt geweſen und wohl gemäſtet worden, dergleichen gemeiniglich von Viehmäſtern in großen Städten geſchieht, die ihre Kühe zur Milch gebrauchen, und ſie mit Trebern, Branntweinstranke, und allerley Gartengewächſen fett machen; ſo wird ſolches Kuhfleiſch ſchon wohlſchmeckender, und von den Schlächtern als Ochſenfleiſch gemeiniglich mit verkaufet. Man kann das Fleiſch, von denen ſolchergeſtalt ſehr gemäſteten Kühen, im Geſchmacke von dem Ochſenfleiſche nicht unterſcheiden. Ja es ſchmecket wohl beſſer, als das Fleiſch von alten, in der Arbeit abgetriebenen, und nachher nicht ſonderlich gemäſteten Ochſen; um ſo mehr, als das Fleiſch aller weiblichen Thiere einen zärteren Geſchmack hat, wie das von männlichen Thieren.

Aus dieſem Grunde iſt es in England, wo das Rindfleiſch unter allen Fleiſcharten das geachtetſte iſt, nichts ungewöhnliches, die Kälber weiblichen Geſchlechts, wie unter uns ſolches mit den Schweinen geſchieht, zu verſchneiden, damit ſie nicht tragend werden können. Man hält das Fleiſch ſolcher verſchnittener Kühe für das niedlichſte. Man ſollte dieſes den Engländern nach gerade nachthun, um das delicateſte Rindfleiſch zu haben, und damit die Stelle des Wildpräts

präts zu erſetzen, welches überall abnimmt, und nicht mehr ſo häufig, wie ehedem, zu haben iſt.

Das Alter der Rinder machet die Güte ihres Fleiſches gar ſehr verſchieden. Das Fleiſch von jungen Ochſen iſt immer dem Fleiſche von alten vorzuziehen. Das Fleiſch von jungen Ochſen vergrößert ſich im Kochen, ſo wie das Fleiſch von alten Ochſen ſich im Kochen einzieht und kleiner wird. Jenes wird im Kochen weicher und mürber, dieſes aber härter oder zäher. Jenes giebt ſchlechtes Pökel- und Räucherfleiſch, dieſes kann, nach Beſchaffenheit der gemäſteten Thiere, auch unter uns dem Hamburger Rindfleiſche gleich gemachet werden; wie ſolches der zweyte Theil der Hausmutter mit mehrern beſagen wird. Was aber die Brühe oder Suppe vom Rindfleiſch anbetrifft, ſo pfleget das Fleiſch von alten Rindern eine kräftigere und wohlſchmeckendere Suppe zu geben, als das von jungen Thieren.

Die Jahreszeit hat keinen Einfluß auf den Geſchmack des Rindfleiſches, wie ſolches bey den wilden Thieren gar ſehr verſpüret wird. Die Lebensart hingegen, und das Futter der Rinder, ſind ihrem Fleiſche gar ſehr abzuſchmecken.

Das Fleiſch der Rinder, die auf der Weide in Bewegung ſind, ſo wie es auch bey den wilden Thieren iſt, wird weit milder und behaglicher befunden, als das Fleiſch der Thiere, die ohne Bewegung im Stalle ſtehen, und nicht auf die Weide kommen. Daher kömmt es, daß die Polniſchen Ochſen hin und wieder den Landochſen vorgezogen werden. Unſre Landochſen aber, die auf der Fettweide gehalten werden, übertreffen in dem mildern Fleiſchgeſchmacke doch in manchen Gegenden noch die Polniſchen Ochſen. So iſt es vornehmlich in der Mark Brandenburg. Man nennt die auf der Weide in der Gegend der Warte und

Netze fett gewordenen Ochſen überhaupt Brücherochſen; doch ſo, daß auch andere, in niedrigen Gegenden auf der Weide fett gewordene, mit darunter begriffen werden. Dieſe **Brücherochſen** werden jährlich in Berlin auf Allerheiligen zu tauſenden feil gehalten. Wer nun das beſte Pökel- und Räucherfleiſch haben will, erwählet immer lieber Brücherochſen als Polniſche Ochſen, die um eben die Zeit allda zu haben ſind. Das Fleiſch der Polniſchen Ochſen hat einen weit gröbern Faden, als vorgenannte Landochſen. Und es iſt zu glauben, daß in mehrern deutſchen Provinzen dieſer Unterſchied des Rindfleiſches ſtatt finden könne.

Noch machet die **Verſchiedenheit** der **Gräſerey** und der **Futterkräuter**, welche von dem Viehe gefreſſen werden, eine ſehr verſchiedene Güte des Fleiſches aus.

Linnäus berichtet, daß in America ein Kraut **Petiveria** wachſe, welches, wegen ſeines ſtarken Knoblauchgeruchs und Geſchmackes, von Menſchen nicht kann gegeſſen werden. Wenn die Ochſen in Jamaica dieſes Kraut freſſen, ſo wird ihr Fleiſch davon dergeſtalt übelſchmeckend und übelriechend, daß es kein Menſch genießen kann. Die Nieren vornehmlich ſind von dieſem Kraute eines ganz unerträglichen Geſchmackes. Sollen nun die mit **Petiveria** gefütterten Ochſen verkaufet werden, ſo muß man ſie, wenn man ſie anders los werden will, einige Wochen vorher mit reinem Heue füttern, und den Petiveriageſchmack damit abändern. **Pallas** meldet, daß **Antelopen**, oder **wilde Steppenziegen** in Siberien, ſich ſehr mit dem daſelbſt häufig wachſenden Wermuth nähren; daher ihr Fleiſch einen beſonders ſtarken Geſchmack habe, ohne welchem es dem Rehfleiſche gar ſehr würde vorzuziehen ſeyn. In Schweden bemerket man auch, daß die Schafe und Kühe auf manchen Weiden **Pfen**-

ning-

ninggras, Liebſtöckel, und eine Art Haſenkohl freſſen, wovon die Milch, Butter und Käſe den häßlichſten Geſchmack annehmen, das Fleiſch aber der geſchlachteten Thiere nicht übler ſchmecken könne.

Unter uns muß ein gleiches nicht unbekannt ſeyn. Wenn Kühe mit Leinkuchen getränket und gefüttert werden, wie unerträglich ſchmecket uns davon die Butter und das Fleiſch? Beyde ſind ſogar nicht ohne Oelgeruche. Rübſenkuchen wirken das nämliche, wiewohl in etwas geringerm Grade.

Wenn Ochſen mit Klee gemäſtet werden, ſo iſt ihr Fleiſch bey weitem nicht ſo gut ſchmeckend, als wenn ſie mit andern Gräſern gefüttert werden. Die Butter der Stallkühe, denen Klee vorgetragen wird, iſt eine ſchlechte Butter, in Vergleichung derjenigen, die von Kühen iſt, denen man weißen Kohl, Ertüffeln und Mohrrüben giebt. Auch ſchmecket das Rindfleiſch ziemlich nach Rüben, wenn man die Ochſen mit den großen weißen Rüben fett gemachet hat. Es ſind mehr Fütterungsarten, die dem Fleiſche der Ochſen, und der Butter der Kühe einen ſchlechten Geſchmack beybringen. Man wird davon in dem zweyten Bande der Hausmutter mehrern Unterricht finden.

Die im Stalle fett gemachten Ochſen haben auch ein ſchlechter ſchmeckendes Fleiſch, wenn ſie blos trockenes Futter, und keine grüne Kräuter, Gräſer oder Wurzeln dabey bekommen haben. Man verſparet es auch bis zum vorgedachten Bande der Hausmutter, zu zeigen, wie, in Ermangelung des grünen oder friſchen Futters, doch das wohlſchmeckendſte Fleiſch ſolle erlanget werden.

Das Kalbfleiſch hat zu allen Zeiten ſeinen beſtändigen Geſchmack. Das Alter der Kälber aber kann daran ändern. Sie müſſen nicht allzu jung ſeyn, um recht zu ſchmecken. Wenn ſie vierzehen Tage

geſogen

geſogen haben, dann iſt die beſte Schlachtungszeit derſelben.

Hat man den Kälbern nicht die genugſame **Milch** gelaſſen, oder die Kälbermütter werden zu ſchlecht im Futter gehalten, daß ſie die Kälber bey Stroh und wenigem Heue auffäugen ſollen: ſo iſt das Kalbfleiſch im Kochen roth, und nur ſchlechtes Fleiſch. Je mehr das Kalb Milch gehabt, deſto weißer iſt das Fleiſch, und eben daher auch beſſer ſchmeckend. In England iſt man nicht zufrieden, daß das Kalb von der Milch ſeine gewöhnliche Weiße habe. Man erkünſtelt daſelbſt ein höheres Weiß, wenn man im Stalle ein großes Stück Kreide aufhänget, und das Kalb daran lecken läßt. Dieſes heißt die Delicateſſe des Kalbfleiſches ſehr weit treiben. Die Nachahmung iſt nicht anzurathen, da man aus diätetiſchen Gründen eben keine Verbeſſerung des Kalbfleiſches durch Kreide angeben kann. Man künſtelt nur damit fürs Auge.

Je älter die Kälber werden, deſto mehr nimmt die Feinheit des Fleiſches ab: wie man ſolches genugſam erprobet hat, wenn man die Säugekälber bis in die ſechſte Woche hat leben laſſen.

Aus dieſem Grunde iſt es auch gekommen, daß das Schlachten noch älterer, als Sechswochenkälber, unter uns nie Mode worden. Auch ein Kalb von zwey Jahren findet nicht Liebhaber. Das Fleiſch ſchmecket halb wie Kalbfleiſch, und halb wie Rindfleiſch. Es iſt dann die nämliche Sache, als wenn man Kalb- und Rindfleiſch von zwey verſchiedenen Thieren zuſammen kochen, und zuſammen eſſen wollte. Dieſer Geſchmack hat keinen Beyfall. Wer Kalbfleiſch eſſen will, der ißt es an und für ſich allein; und wer Rindfleiſch eſſen will, der ißt ſolches auch beſonders allein.

B. Schaf-

B. Schafvieh.

Das Schafvieh wird meiſt durchgängig in dieſen Provinzen auf der Weide gehalten; da nur hin und wieder Hammel im Stalle gemäſtet werden. Es kömmt die Güte des Hammelfleiſches, in Anſehung des Weideviehes, gar ſehr auf die Jahreszeit an.

Wir haben daher unſer beſtes Hammelfleiſch von Johannis bis in den ſpäten Herbſt hinein, weil ſodann reichlich Gras auf dem Felde gefunden wird, woran ſich das Schafvieh fett freſſen kann. Doch iſt die Weide nicht aller Orten hinreichend genug, daß man um Johannis überall fettes Vieh haben könnte. Es muß daher um Johannis von ſolchen Orten noch kein Hammel geſchlachtet werden, wo ſie noch kein Fett haben anſetzen können. Fleiſch und Braten ſind alsdann zähe, und eines ziemlich kraftloſen Geſchmacks.

Nach der faſt überall der Willkühr der Schäfer überlaſſenen Schafzucht, die nur allein auf die Menge, und nicht auf die Dauer und Güte des Viehes ſehen, kommen die Hammel ſehr mager aus dem Winter ins Frühjahr. Sie haben ſich im Winter mit Stroh und wenigem Heue durchhelfen müſſen. Hierdurch verlieren ſie nicht nur ihr Fett vom vorigen Sommer und Herbſte, ſondern auch beynahe die Hälfte ihres Fleiſches. Daher haben die Hammel, wo knappe Weide iſt, um Johannis kaum wieder das vormalige Fleiſch erlanget; geſchweige daß ſie ſchon Fett angeſetzet hätten. Und dieſes läßt einem jeden begreifen: daß dergleichen Hammel zu ſolcher Zeit kein andres, als ein zähes und kraftloſes Fleiſch, haben können. Aber eben die obbeſchriebene geringe Pflege der Hammel im Winter machet es auch, daß unſer meiſtes Hammelfleiſch auch alsdann nicht ſchmackhafter ausfällt, wenn die Hammel auf der Weide nun völlig fett geworden ſind.

Wollte

Wollte man das Schafvieh nach dem Syſtem erziehen, wie es denn doch nun auch ſchon hin und wieder geſchieht, welches in dem Wittenbergiſchen Wochenblatte vom Jahre 1774, St. 10. iſt bekannt gemachet worden: ſo würden wir weit niedlicher Hammelfleiſch, und vornehmlich Hammelbraten, zu Tiſche bringen können. Denn da, beſage dieſes Syſtems, die zweyjährigen Hammel bereits ausgewachſen ſind, ſo machet das wenigere Alter dieſer Hammel ihr Fleiſch und Braten ſchon beliebter, als derer, die noch einmal ſo alt und noch darüber ſind. Auch dieſe beſondre Erziehungsart erwähnten Syſtems läßt die Hammel nicht von ihrem ehemaligen Fleiſche abkommen. Sie bleiben ſich darinn immer, auch faſt im Fette, gleich; weshalb wir von ihnen das allerbeſte Fleiſch und Braten nur allein haben können. Es ſind überall manche, die ſich von ihrem Tiſche die Hammelbraten deswegen wegwünſchen, weil die meiſten auch im Herbſte noch ſo zähe ausfallen.

Wie unter dem Rindfleiſche das Bullenfleiſch, dem Geſchmacke nach, das ſchlechteſte iſt, ſo iſt unter dem Hammelfleiſche das Fleiſch von den Schafböcken das allerſchlechteſte; zumal wenn die Böcke in der ſpätern Jahreszeit geſchlachtet werden.

Man muß es Jahr für Jahr wiſſen, wenn man in Städten von den Schlächtern Hammelfleiſch oder Hammelbraten ißt, daß ſehr geil und bockigt ſchmeckendes, und eben ſo übel riechendes, Hammelfleiſch mit unter gegeſſen werde. Dieſes Fleiſch machet ſogar die damit gekochte Vorkoſt, z. E. weißen Kohl, Teltauer Rüben ꝛc. eines bockigten Geſchmacks. Man muß vielmals das Meſſer niederlegen, um ſich nur das Hammelfleiſch nicht zu verleiden. Die Braten ſchmecken auch nicht zum beſten. Etwas kann man ihnen helfen, wenn man es zuvor gewußt, daß man

ſie

ſie vorhin in Eſſig geleget habe, oder bey Tiſche eine ſaure Sauce darüber gieße.

Die Schlächter ſollten die Schafböcke von ſolchen Fettweiden nehmen, wo ſie bereits um Johannis fett ſind. Dann iſt der Geſchmack weniger auffallend. Die aber im Auguſt, und noch ſpäter hin, geſchlachtet werden, ſind die übelſten; wenn ſie ſchon nicht unter die Schafe gehen, ſondern beſonders unter den Hammeln gehütet werden. Vom September an iſt ihr Geſchmack der unleidlichſte. Und doch werden ſie unter die Hammel gemenget, und von den Schlächtern gern gekaufet, weil ſie gemeiniglich an Wolle, Fleiſch und Fett die Hammel übertreffen, wenn man ihnen dazu die Zeit gelaſſen hat.

Ich weis nicht, warum die Schäfer nicht ſollten angehalten werden können, daß die Schafböcke in den erſten Frühlingsmonaten von ihnen müßten abgebunden werden, bevor die Fliegen arg ſind, und die Wunde mit Maden anfüllen können. Dieſes wäre ja doch das Mittel, das Fleiſch der Schafböcke zu verbeſſern, wie das Kaſtriren der Bullen das Mittel iſt, ihr Fleiſch dem Geſchmack und der Geſundheit dienlicher zu machen.

Man muß aber nicht denken, daß das bockenzende Schafbockfleiſch nur das einzige unter dem Schafviehe ſey. Auch das Fleiſch der Schafe iſt es, wenn ſie nicht frühe genug geſchlachtet werden. Denn da auch ſtarke Schafe unter die Fetthammel geſtoßen werden, ſo müſſen auch manche derſelben ſchon im Auguſt brünſtig, oder, wie man es in der Schäferſprache nennt, bockigt ſeyn; je mehr ſie auf der Fettweide zugenommen, und deshalb eher, als in den vorigen Jahren, in ihre Brunſt treten; wenn gleich keine Schafböcke unter der Hammelheerde gehen. Denn wenn keine Böcke unter den Hammeln ſind, ſo wird ſolche Brunſtzeit deſto öfter und

mehr

mehr wiederkommen, die auch von den aufſpringenden Hammeln deſto mehr gereizet wird. In dieſem Falle nun iſt das Fleiſch von dieſen **bockigten Schafen ein übel ſchmeckendes Fleiſch**, ſo ebenfalls nicht ohne einen beſondern Geruch iſt.

Um nun den übeln Geſchmack ſolches Schaffleiſches zu vermeiden, müßte man die Schafe zu Anfange des Auguſts bereits geſchlachtet haben, oder man müßte ſie erſt von Böcken belegen laſſen, und einige Wochen nachher ſchlachten.

Man hat **Märzſchafe**, die im ſpäten Herbſte erſt geſchlachtet werden, und kein geil ſchmeckendes Fleiſch haben. Dieſe aber ſind ſo alt und ausgemärgelt geweſen, daß ſie zur Zucht untauglich, und gar nicht mehr brünſtig geworden. Oder ſie ſind auch wohl ſchon wieder bezogen geweſen, daß ihrem Fleiſche kein geiler Geſchmack deshalb abgemerket wird. Es iſt aber dieſes Fleiſch ſolcher Märzſchafe doch ein ſehr ſchlechtes, zähes, und kraftloſes Fleiſch.

Die **Lämmer**, oder **Säuger**, wie ſie auch heißen, werden auch unter uns geſchlachtet und gegeſſen. Ihr Fleiſch iſt am beſten, wenn ſie mit den Müttern auf die Weide gegangen, und ſchon mit gefreſſen haben. Werden ſie zu jung geſchlachtet, ſo ſchmecket ihr Fleiſch allzu weichlich, und die Braten ſind ſo klein, daß ſie nur ſchlecht ins Auge fallen. Ein **Lammbraten** iſt der ſchönſte, wenn man die Lämmer nach vorgedachtem Erziehungsſyſtem zum längſten hat ſaugen laſſen. Man hat noch in den Sommermonaten davon den delicateſten Braten, und ihre vorzügliche Größe zieret ſchon in den Frühlingsmonaten gar ſehr die Tafel.

C. Zie-

C. Ziegenvieh.

Das Ziegenfleiſch wird dem Hammelfleiſche nicht völlig gleich gehalten. Alte Ziegen geben ein weniger gut ſchmeckendes Fleiſch, als die jüngeren. Wenn ſie nicht fett ſind, ſo hat man daran ein ſehr ſchlechtes Fleiſch.

Man muß die Ziegenböcke zuvor ſchneiden laſſen, um ihrem Fleiſche den geilen Geſchmack zu benehmen. Wenn die Braten von verſchnittenen jungen Ziegenböcken zuvor in Eſſig gelegen haben, ſo wird es ſo ziemlich im Geſchmacke des Wildpräts ſeyn.

Die Hükel oder ſäugenden Ziegen männlichen und weiblichen Geſchlechts werden, wie die Lämmer, geſchlachtet und gegeſſen. Sie haben den beſten und reineſten Geſchmack, und müſſen ſie nur nicht allzu jung abgeſchlachtet werden.

D. Schweinevieh.

Das Alter und der Fraß der Schweine kommen, bey der Güte und dem Geſchmacke ihres Fleiſches, vornehmlich in Betrachtung.

Wenn die Schweine ſo ſchlecht gefüttert werden, daß ſie im Winter Haut und Knochen, faſt ohne Fleiſch, haben und bis in das vierte Jahr gehen, ehe ſie völlig erwachſen, und auf die Maſt geſtellet werden: ſo hat man daran ein zähes, grobes, und unangenehmes Fleiſch. Die davon geräucherten Schinken ſind vornehmlich eine ſchlechte Speiſe.

Ein Schwein hingegen, das vom Spänen an, im Futter wohl gehalten, und ſehr bald zum möglich größten Wachsthum gebracht worden, mithin im erſten oder zweyten Jahre geſchlachtet werden kann, giebt das beſte Fleiſch, die beſte Schinken und Knackwürſte.

Der Fraß der Schweine machet ihren Fleiſchgeſchmack gar ſehr verſchieden.

Ein mit Oelkuchen gemäſtetes Schwein iſt ganz in dem Geſchmack desjenigen Oels, von welchem die Preßkuchen ſind. Sogar der Geruch des gekochten oder gebratenen Fleiſches kann das Leinöl verrathen, wenn die Schweine mit Leinkuchen ſind gemäſtet worden.

Man wendet in vielen Gegenden die ſo genannte Pferdebohnen zur Mäſtung der Schweine an, weil ſolche gut anſchlagen. Allein das Fleiſch gewinnt davon einen widerlichen Geſchmack. Die Maſt mit Wicken thut das nämliche. Auch die Erbſen geben dem Schweinefleiſche einen etwas ſtrengen Geſchmack.

Einen ſehr reinlichen Geſchmack erlangt das Fleiſch, wenn junge Schweine mit ſaurer Milch gemäſtet werden. Dieſes geſchieht in einigen Provinzen, wo man die Sommerkäſe, die aus ſaurer Milch gemachet werden, nicht gut ins Geld ſetzen kann. Geräucherte Schinken und Knackwürſte von ſolchen Schweinen haben den beſten Geſchmack. Auf dieſe Art der Hausmaſt folget die von Brandtweinstrank und geſchrotenem Roggen oder Gerſte.

Die **Waldmaſt** der Schweine machet auch etwas Unterſchied. Iſt ſolche allein **Buchmaſt**, ſo ſchmecket das Fleiſch etwas zu ſüßlicht. Das von **Eichelmaſt** iſt ſchmackhafter. Wenn **Buchmaſt** und **Eichelmaſt** beyſammen ſind, ſo wird daraus auch ein gutes Fleiſch.

Da die **Schlachteſchweine** in **Speckſchweine** und in **Fleiſchſchweine** einzutheilen ſind, ſo müſſen die letztern nicht ſo fett als die erſtern gemachet werden. Denn da Fleiſchſchweine in allen Jahreszeiten geſchlachtet werden, und ihr Fleiſch nur Kochfleiſch ſeyn ſoll, welches ohnehin meiſtens friſch verſpeiſet wird,

ſo

ſo muß ſolches nicht allzu fett ſeyn. Es würde weniger wohlſchmeckend ausfallen, als dasjenige, das nur mäßig fett iſt.

Die Spanferkel werden auch in vielen Häuſern als eine Delicateſſe gehalten. Man läßt ſie ſechs bis acht Wochen ſaugen. Sie ſchmecken an und für ſich weichlich, daher würden ſie noch weichlicher ſchmecken, wenn ſie zu frühzeitig geſchlachtet und zur Speiſung angewendet würden.

2. Vierfüßige wilde Thiere.

A. Rother Hirſch.

Um die Güte des Wildpräts der vierfüßigen wilden Thiere recht beſtimmt anzugeben, ſo muß man auf ihr Alter, Geſchlecht und auch die Jahreszeit Acht haben; weil ſie das Geäße nicht immer von gleicher Beſchaffenheit das ganze Jahr hindurch haben können.

Die Jungen der Hirſche, die von Walpurgis bis um Johannis hin geſetzet werden, heißen **Kälber.** Ein **Hirſchkalb** iſt männlichen, und ein **Wildkalb** weiblichen Geſchlechts. Sie behalten dieſe Namen, bis ſie anderthalb Jahr alt ſind. Das Fleiſch dieſer **Kälber** iſt das allerdelicateſte Wildprät. Und wie die Thiere weiblichen Geſchlechts ein zärtlicher Fleiſch haben, als die Thiere männlichen Geſchlechts, ſo giebt man dem **Wildkalbe** noch den Vorzug vor dem **Hirſchkalbe.**

Nach obbemerkter Zeit heißt das **Hirſchkalb** ein **Spießer,** deſſen Fleiſch dem Wildprät eines ältern Hirſchen vorzuziehen. Ein **Schmalthier** iſt das **Wildkalb,** das nun über anderthalb Jahr alt geworden. Das Wildprät eines **Schmalthieres** iſt noch niedlicher, als das Fleiſch der **Spießer.**

Im zweyten und dritten Jahre heißen die jungen Hirſche: **Gabelhirſche.** Ihr Wildprät hat nun, der Güte nach, den dritten Rang.

Vom vierten bis zum ſiebenten Jahre mehret ſich das Gehörne des Hirſches dergeſtalt, daß ſeine Enden bis ſechszehen ſind, und wird nach ſolchen Enden als ein mehr oder weniger alter Hirſch angeſehen. Nach ſolcher Zeit wird ſein Fleiſch immer härter und weniger delicat.

Das Weiblein des Hirſches heißt eine **Hindinn** ſo lange bis ſie der Hirſch beſchläget, und wenn die Hindinn geſetzet hat, ſo nennt man ſie ein **Thier** oder ein **Wild.** Das Wildprät eines Thieres oder eines Wildes iſt weit milder, als das Wildprät der **Hirſche,** mit welchem Namen die alten Hirſche männlichen Geſchlechts, im Gegenſatz der **Thiere** überhaupt, benennt werden.

Nach dem Alter und Geſchlechte des Hirſches muß nun noch auf ſeine **Jahreszeit** geſehen werden. Wenn er in einer ſolchen ſich befindet, daß er auf dem Felde das meiſte Geäße hat, und daher feiſt werden kann, ſo nennt man ſolche die **Hirſchfeiſte.** Dieſe iſt, wenn der Hirſch in die Kornfelder tritt, und ſeine Nahrung an den Körnern des Getraides hat. Um **Jacobi** geht dieſe Hirſchfeiſte an, und in derſelben haben die alten Hirſche die meiſte Feiſte und ihren beſten Geſchmack. Sie haben vor dieſer Zeit nur ſchlechtes Wildprät, nach derſelben aber noch ſchlechteres.

Spießer und **Schmalthiere,** weil ihr Wildprät, um der wenigern Jahre willen, auch ohne Feiſte noch ſchmecket, ſind ſchon eher gut zu eſſen. Wenn ſie Ruhe des Nachts, auf den Saatfeldern, gehabt haben: ſo werden ſie ſchon, zu Anfange des Brachmonats, niedliche Braten geben können.

Wenn

Wenn der Hirſch um Aegidii in die Brunſt getreten, ſo taugt ſein Wildprät nichts mehr. Er nimmt in dieſer Brunſtzeit, die bis zu Ende des Octobers währet, ſo ab, daß faſt nichts als Haut und Knochen an ihm bleiben.

Nach der Brunſtzeit kann daher das Wildprät eines Spießers oder Gabelhirſches nur gute Speiſe ſeyn, wo in einem Gehege viele alte Hirſche ſtehen, welche die jüngern Hirſche von dem Wilde abtreiben, und ſolche nicht hinzu laſſen.

B. Dannhirſch, Damhirſch.

Dieſer Hirſch iſt beſonders in dem Brandenburgiſchen faſt häufiger anzutreffen, als der rothe Hirſch. In Anſehung ſeines Alters, Geſchlechts und der Hirſchfeiſte gilt alles dasjenige, was vorhin von dem rothen Hirſche iſt geſaget worden. Die Spießer und Schmalthiere dieſes Hirſchgeſchlechtes können noch früher im Jahre, als die Spießer und Schmalthiere des rothen Hirſches, gegeſſen werden; weil ſie im Winter nicht ſo ſehr abnehmen, als die rothen. Die Brunſtzeit des Dannhirſches geht vierzehen Tage ſpäter an, als die des rothen Hirſches. Uebrigens iſt das Dannenwildprät weit delicater als das Wildprät des rothen Hirſches.

C. Reh.

Die Rehe halten ſich nicht truppweiſe als die Hirſche, ſondern ſie halten ſich nur Paarweiſe, ein Bock und eine Ricke (das Weiblein) zuſammen. Daher kömmt der Rehbock nicht ſonderlich von Kräften, und wird bald nach der Brunſtzeit, die im November und December iſt, wieder geſchoſſen und als gutes Fleiſch gegeſſen. Die Rehböcke werden nicht, wie die Hirſche, nach den Enden des Gehörnes angeſpro-

chen, und man ſieht bey dieſen Thieren eben nicht ſonderlich aufs Alter, da ſie immer ein mildes und mürbes Fleiſch haben.

In Brüchern, niedrigen Gebüſchen und Gegenden haben die Rehe auch in den Wintermonaten gute Nahrung, weshalb ſie daſelbſt auch zu ſolcher Zeit gut zu eſſen ſind. In einigen Gegenden werden die Rehböcke nur allein geſchoſſen, und die Ricken geſchonet. Man verliert hiebey auf der Tafel nichts ſonderlich, weil das Wildprät der Rehböcke für jedermann niedlich genung iſt. In Anſehung der Gegenden iſt aber noch ein wichtiger Unterſchied. Er beſteht darinn, daß die Rehböcke in den Brüchern im Januar noch in voller Feiſte angetroffen werden. So ſind ſie auch in ſolchen Niederungen größer und fleiſchreicher als in hohen und dürren Waldungen, in welchen letztern ſie aber, bey der Eichelmaſt, am feiſteſten werden.

D. Wilde Schweine, Schwarzwildprät.

Das angenehmſte Wildprät haben die ein- und zweyjährigen Schweine, welche **Fröſchlinge** oder **Friſchlinge** genannt werden. Hierauf folgen die **Keuler** oder dreyjährige Schweine. **Angehende, hauende** und **Hauptſchweine** ſind vier- fünf- und ſechsjährige Schweine, deren Fleiſch, nach den Stufen der Jahre, minder angenehm wird. Die tragende Schweine ſind die **Bachen**, von denen der **Kopf** und das **Zimmer**, wie auch bey allen hauenden Schweinen, als die beſten Stücke gehalten werden.

Das Schwarzwildprät wird zum Eſſen gut, wenn die Schweine in die Kornfelder treten, und allerley Korn daſelbſt finden. Am beſten iſt aber dieſes Wildprät, wenn Eichel- und Buchmaſt, auch wilde Aepfel oder Birnen in den Waldungen gefunden werden.

Die

Die Brunſtzeit der wilden Schweine iſt gemeiniglich von Martini bis Andreä, und während ſolcher Zeit iſt das Fleiſch übelſchmeckend und eben ſo riechend, welches nicht gewehret werden kann, wenn ſchon den Schweinen, gleich nach dem Pürſchen, die Geilen abgeſchnitten worden. Je höher die, in der Brunſtzeit, geſchoſſenen Schweine an Jahren ſind, deſto übler iſt ſolcher Geſchmack; obgleich ihr Wildprät von ſolchen gegeſſen wird, die ſtarke Liebhaber alles Wildpräts überhaupt ſind. Zuweilen hat das von ſolchen Schweinen in der Küche gekochte oder gebratene Wildprät einen ſo ausnehmend ſtarken Geruch, daß die Witterung davon ein ganzes Haus einnehmen, und noch den folgenden Tag dauern kann.

E. Haſen.

Die Haſen ſind das gemeinſte Wildprät unter uns, aber es iſt ein ſehr angenehmes Wildprät.

Das Fleiſch der halbgewachſenen Haſen iſt das beſte. Hierauf folgen die Haſen, die größer und älter ſind, ſo, daß das höhere Alter ihr Fleiſch immer härter und zäher machen muß.

Da nun die jungen Haſen beſſer ſchmecken als die alten, ſo iſt es dienlich zu wiſſen, woran man den alten Haſen erkennen könne, da der Balg und die Größe nichts unterſcheidendes enthalten. Man muß nämlich dem Haſen die Ohren von einander ziehen; giebt das Fell nach, ſo zeiget ſolches an, daß der Haſe noch jung ſey; hält aber das Fell feſte, ſo iſt es ein alter Haſe. Noch mehr kommt man zur Gewißheit, wenn man das Aeußere der Vorderpfoten über dem Gelenke befühlet. Wird hieſelbſt eine kleine Erhabenheit gleich einer Linſe befunden; ſo iſt der Haſe noch jung. Auch iſt die Naſe ſpitziger und die Ohren zärter. Das Merkmal an den Pfoten iſt jedoch ſicherer. Zum Kauf feil

ſeyende Haſen muß man am Inwendigen des Bauchs beriechen und hiemit ausforſchen, ob ſie nach dem Schießen nicht ſchon zu lange gelegen, und hievon einen zu älterichten Geſchmack bekommen, der nicht Jedermann gefällt. Je älter er aber iſt, deſto länger kann man ihn hängen und mürbe werden laſſen, bevor er gebraten wird.

Hiernächſt kömmt auch noch die **Lebensart** der Haſen in Anſchlag. Man theilet ſie in Anſehung derſelben in **Wald- Feld- Berg- und Bruchhaſen.**

Waldhaſen ſind diejenigen, die in großen Waldungen geſetzet werden, und daſelbſt ihren einzigen, oder meiſten Aufenhalt und Geäße haben. Wenn dieſe Waldungen keine niedrige, ſondern hohe Plätze ſind, ſo haben ſie nächſt den Berghaſen den beſten Geſchmack.

Feldhaſen heißen ſolche, die in Feldern oder in kleinen anſtoßenden Wäldern wohnen, und ſich allein auf den Fruchtfeldern nähren. Ihr Wildprät iſt größer und feiſter, als der vorhergehenden; aber ſie kommen ſolchen im Geſchmacke nicht gleich.

Berghaſen werden diejenigen genannt, die auf Bergen und ſehr hohen Gegenden leben. Ihr Wildprät iſt unter allen das niedlichſte, wenn es gleich nicht ſo fleiſchreich und feiſte, als der übrigen Haſen iſt.

Bruchhaſen ſind ſolche, die ſich in Brüchern und naſſen Gegenden aufhalten, ohne auf trockne Felder heraus zu gehen, und ſich daſelbſt zu weiden. Sie ſind am Geſchmacke die ſchlechteſten.

F. Kaninichen.

Dieſes dem Haſen ſo ſehr gleichende Thier hat ein eben ſo zartes, geſundes und nahrhaftes Fleiſch, dem nichts mehr, als der Wildgeſchmack, fehlet. Doch dieſes iſt mehr von den Hauskaninichen, als den wilden,

den, zu verſtehen. Sie werden in Frankreich ſehr geachtet, und dürften es auch in der Folge bey uns ſeyn, je mehr das Wildprät in Deutſchland abnimmt. Nicht zu gedenken, daß das Kaninichen uns dereinſt das beſte Pelzwerk werde ſeyn müſſen, da das Sibiriſche und Amerikaniſche von Jahr zu Jahr ſeltner und theurer wird.

Man muß nicht beſorgen, daß unſer nördliches, kälteres Klima einer wilden Kaninichenzucht zuwider ſeyn könne. Der große Churfürſt hatte ohnweit Potsdam ein Kaninichengehege auf einer kleinen Inſel in der Havel angelegt, die hievon den Namen, Kaninichenwerder, führet. Von ſolcher Zeit an hat man immer noch einige wilde Kaninichen in unſern Tagen zu ſehen gehabt. Das Alter derſelben aber wird für die Küche eben ſo, wie beym Haſen, erkannt.

Andre wilde Thiere, als Dachſe, Eichkatzen u. ſ. w. übergehe ich, weil ſie nicht überall geachtet und gegeſſen werden.

3. Zahmes Geflügel.

A. Gänſe.

Junge Gänſe geben allein wohlſchmeckende Braten und Fleiſch. Gänſe, die über ein Jahr und noch darüber alt ſind, haben ein ſehr grobes und zähes Fleiſch, wenn ſie auch noch ſo wohl gemäſtet werden.

Die jungen Gänſe müſſen nicht unter drey Monat alt ſeyn, wenn ihr Geſchmack gefällig ſeyn ſoll. Wenn ſie ſechs Monate alt ſind, denn ſind ſie am wohlſchmeckendſten. Wenn aber dreymonatliche Gänſe doch gern gegeſſen werden, ſo geſchieht es, wie unter der fünften allgemeinen Regel geſaget worden, daher, daß ſie in der frühern Jahreszeit eine Art von Seltenheit, und das Neue vom Jahre ſind.

Noch kömmt es bey den jungen Gänſen gar ſehr auf das Futter an, womit ſie gemäſtet werden. Wenn Gänſe mit weißen Rüben gemäſtet werden, ſo kann man die Rüben noch in der gebratenen Gans koſten. Ja die Mohrrüben haben die nämliche ſchlimme Wirkung. Die Leſerinnen müſſen ſich bis zum zweyten Bande der Hausmutter gedulden, worinn alle, auch für den guten Geſchmack dienlichſte Fütterungsarten, aufs genaueſte ſollen beſchrieben werden.

Die Speckgänſe oder die geräucherte Gänſe haben auch ihre beſte Speiſungszeit. Dieſe iſt allein in den Frühlingsmonaten, daher ſie nach Verfließung derſelben ſchon den erſten guten Geſchmack verloren haben.

B. Enten.

Da die Enten geſchwinder wachſen, als die Gänſe, ſo kann man ſie auch, zumal als Kochfleiſch, früher eſſen. Sie werden auch eher gebraten, allein die Entenbraten ſchmecken doch beſſer, wenn die Enten an die vier bis ſechs Monat alt ſind, je nachdem ſie im Futter gehalten werden.

Unter allen Enten ſchmecken diejenigen am allerſchlechteſten, die ſich auf dem Waſſer ernähren, und vom Waſſer weggeſchlachtet werden. Gekochet oder gebraten ſchmecken ſie äußerſt fiſchicht, wie man es zu nennen pfleget. Man muß an ſolchen Braten künſteln, um den übeln Fiſchgeſchmack zu vertreiben.

Alte Enten ergeben ſich im Geſchmacke beſſer als alte Gänſe. Nur muß man die Erpel zur Begattungszeit ausnehmen, in welcher ſie einen ziemlich geilen Geſchmack haben. Denen Enten oder Weibchen wird zu ſolcher Zeit der üble Geſchmack eben nicht abgemerket.

C. Hüh-

C. Hühner.

Von den jungen Hühnern iſt unter der vorhergehenden allgemeinen Regel geſaget worden, in welcher Achtung ſie ſeyn. Ihr guter Geſchmack iſt da, ſo bald ſie ausgefiedert ſind, das heißt: wenn ſie auf dem ganzen Leibe ihre völlige Federn haben. Sie behalten ihr zartes Fleiſch, ſo lange ſie noch halb gewachſene Hühner ſind. In etwas ändert ſich daſſelbe, wenn ſie über die Hälfte ihres Wachsthums heraus ſind, und faſt die Größe eines alten Huhns erreichet haben. Sie werden bis dahin noch gebraten. So bald ſie aber einem alten Huhne, wenn es Hühner ſind, und einem alten Hahne, wenn es Hähne ſind, in der Größe gleich geworden: ſo machet man lieber Kochfleiſch, als Braten, davon. Will man aber noch in der ſpätern Jahreszeit von ſolchen jungen, völlig ausgewachſenen Hühnern und Hähnen Braten machen, ſo iſt zu wiſſen, daß dieſe mit jenen nicht in Vergleichung kommen; da ihr Fleiſch nun ſchon eine gewiſſe Härte angenommen hat. Die jungen, völlig ausgewachſenen, Hühner haben allein nur noch ein zärteres Fleiſch zum Braten behalten.

Ein altes Huhn muß nicht zum Braten, ſondern allein zum Kochen, verwendet werden. Man erlangt davon die kräftigſte Brühen oder Suppen.

Soll die Hühnerſuppe in ihrer größten Kraft ſeyn, ſo muß das alte Huhn in Stücken zerſchnitten gekochet werden. In dieſem Falle hat aber das Fleiſch einen geringern Geſchmack. Verlangt man aber den beſſern Geſchmack des Huhns, ſo wird es ganz gelaſſen, und unzertheilt in der Brühe oder Suppe gekochet.

Das Alter des Huhns zur Suppe kann gleichgültig ſeyn, wenn es nur fett iſt. Es finden ſich unter

ter den Hühnern des Hofes immer welche, die deshalb nicht gut Eyer legen, weil ſie zu fett ſind. Dieſe ſind für die Küche die beſten.

Es ſind einige Zeitpuncte, in denen das alte Huhn zum Kochen nicht zu nehmen iſt. Der eine iſt, wenn daſſelbe in der Mauſe iſt, oder ſeine Federn verliert. Der andre aber, wenn das Huhn kiucket und brüten will. Beyde Zeitpuncte ändern den Geſchmack des Huhns, wenn es gleich noch ſchwer, und nicht mager iſt.

Noch wäre ein dritter Zeitpunct, in welchem das alte Huhn uns aus Ekel ſchon verwerflich ſeyn muß. Es iſt der, wenn ihm der Pips, eine ſehr gemeine Hühnerkrankheit, anwandelt. Man muß das Huhn erſt völlig wieder geneſen laſſen, und, wenn einige Zeit nach deſſen Wiedergeneſung verſtrichen, ſelbiges zum Schlachten ausſondern.

Alte und fette Hühner können in jeder Jahreszeit, wenn man vorbenannte Zeitpuncte allein vermeidet, gute Speiſe ſeyn. Doch iſt der Winter dem noch beſſern Geſchmacke der alten Hühner in etwas hinderlich; weil ſie ſich kein Gewürme aus der Erde ſcharren, auch nichts Grünes finden und freſſen können.

An den Hühnereyern wird der Unterſchied des Winters und Sommers, für den Geſchmack und für das Auge, am meiſten offenbar. Die Wintereyer ſind weit weniger ſchmackhaft als die Sommereyer. Dieſe ſind auch am Dotter weit gelber als jene. Wenn daher Sommereyer an Suppen und Brühen gebrauchet werden, ſo fallen ſie nicht nur mehr gelblicht als von Wintereyern aus; ſondern geben auch den Suppen oder Brühen einen ſehr hervorſtechenden Geſchmack. Man kann mit Sommereyern eine Suppe kräftiger machen, und ein Drittheil der Eyer, wenn es Sommereyer ſind, erſparen. An Enteneyern wird

wird dieſer Unterſchied noch offenbarer. Sie ſchmecken noch einmal ſo gut, wenn das Waſſer offen iſt, als wenn ſie auf dem Hofe allein bleiben, und um des Eiſes willen noch keine Nahrung im Waſſer finden können.

Der Hahn hat ein ſchlechtes und meiſt rothes Fleiſch, in Vergleichung des Huhns. Sein Kochfleiſch iſt das allerſchlechteſte zur Zeit des Hühnertretens. Im December und Januar würde ſeine beſte Schlachtungszeit ſeyn. Dieſerhalb hat man das Kaſtriren oder Kappen des Hahns eingeführet, um von ihm ein beſſeres Fleiſch zu haben.

Der Kapaun, oder Kapphahn iſt in aller Jahreszeit ein ſehr niedliches Eſſen. Man hat aber auch in Anſehung ſeines Alters einen Unterſchied zu bemerken.

Wenn der Kapaun einen delicaten Braten abgeben ſoll, ſo muß er nicht viel über ein Jahr alt ſeyn, ſonſt fällt der Braten ſchon etwas ins Zähe. Wenn er ſchon an die zwey Jahre alt geworden, ſo wird er am beſten nur zum Kochen verwendet.

Kann aber der Kapaun zu aller Jahreszeit ein angenehmes Eſſen ſeyn, ſo hat man bey ihm, wie bey dem alten Huhne, auch einen Zeitpunct auszunehmen. Dieſes iſt ſeine Mauſe, oder die Zeit, wenn er ſeine Federn verliert. Man muß daher warten, bis ſeine neue Federn ihm völlig wieder erwachſen ſind.

Die Poularden ſind, wie die kaſtrirten Kühe den Ochſen, ebenfalls wegen ihres noch zärtern Fleiſches dem Kapaune vorzuziehen. Sie können eben daher noch älter werden, und gleichwohl noch den Kapaun an Güte des Fleiſches übertreffen.

D. Kalekutiſche Hühner, Truthühner.

Was junge Truthühner für Achtung haben, wenn ſie völlig ausgefiedert und im Futter wohlgehal-

ten werden, iſt auch ſchon unter der vorhergehenden allgemeinen Regel mit geſaget worden.

Der Kalekutiſche Hahn, der Hauptbraten und Zierde unſrer Tafeln, muß, wenn er gut ſchmecken ſoll, wohl gemäſtet ſeyn.

Soll er im Frühjahre geſchlachtet werden, ſo muß er von der Begattung mit den Truthühnern, oder dem Treten derſelben, abgehalten, und beſonders zur Einſamkeit, oder zur bloßen Geſellſchaft mit andern Hähnen, verwieſen werden. Die Art ihn zu mäſten kann ſein Fleiſch mehr oder weniger wohlſchmeckend machen. Wenn er mauſet, ſoll er nicht geſchlachtet werden.

Das Alter des Kalekutiſchen Hahnes iſt für den Geſchmack das beſte, wenn er im erſten Jahre ſeine völlige Größe erreichet hat. Er muß nicht über zwey Jahr alt ſeyn, wenn man nicht an der Güte ſeines Fleiſches etwas verlieren will.

Diejenigen Hähne, die einige Jahre zur Zucht, oder Treten der Hühner, ſind gebrauchet worden, fallen im Geſchmacke etwas geringer aus, als diejenigen, die niemals dazu gebrauchet worden.

Die Kalekuten haben ſo wohl ihre Mauſe als unſre gemeine Hühner. Man ſoll daher auch ſich ihrer, in ſolcher Mauſe, zum Eſſen nicht bedienen.

Die Weibchen oder die Hühner, wenn ſie ausgewachſen ſind, ſchmecken gebraten noch niedlicher, als die Hähne. Ihr Braten, weil er kleiner iſt, zieret aber eine anſehnliche Tafel weniger.

Mehr Anſehen machen aber dieſe Hühner, wenn ſie gekochet, in einer Suppe oder Potage, ganz und unzerſchnitten auf den Tiſch kommen. Man muß aber, wenn ſie fett ſind, das auskochende Fett abſchöpfen, und ſolches nicht in die Schüſſel bringen. Es ſchmecket weniger angenehm, als Butter in einer Brühe.

Dieſe

Dieſe Hühner ſind aufs Brüten weit mehr erpicht, als unſre gemeine Hofhühner. Man hat ſich daher ihrer Verſpeiſung, während ihres Hanges zum Brüten, zu enthalten. Von ihrer Mauſe gilt alles, was ſchon bey dem andern Federviehe iſt geſaget worden.

Die Truthühnereyer, wenn man ſie wie die Hühnereyer gekochet eſſen will, ſchmecken weit geringer, wenn die Hühner auf dem Hofe allein gehalten werden, und aus der Hand freſſen müſſen. Wenn ſie aber aufs Feld oder auf Graſeplätze kommen, und daſelbſt Gras freſſen können: ſo färbet ſich der Eyerdotter nicht nur mehr ins Gelbe, ſondern die Eyer gewinnen auch von dem Grasfreſſen einen ungleich beſſern Geſchmack, als von Körnern.

E. Tauben.

Von den zahmen Tauben werden nur allein die Jungen zur Speiſe genommen. Die alten Zuchttauben haben ein ſehr zähes und geſchmackloſes Fleiſch, das nur allein auf den Geſindetiſch kommen muß; wenn alte Tauben, weil ſie entweder zu alt, oder ihre Anzahl zu groß geworden, ja geſchlachtet werden müſſen.

Es iſt von den Tauben auch unter der vorhergehenden allgemeinen Regel geſagt worden: daß ſie gleichſam nur in die zweyte Ordnung des edlen Geflügels zu ſtellen ſind. Sie werden zum Kochen, Braten, und Paſteten vornehmlich, gebrauchet.

Die Tauben ſind entweder **Haustauben** oder **Feldtauben**. Die **Haustauben** werden Winters und Sommers auf dem Taubenſchlage oder Hofe aus der Hand gefüttert. Wenn man ihnen Leinſamen oder Wicken vorſtreuet; ſo ſchmecken ſie nicht zum beſten. Die jungen Haustauben können, wenn die alten gut gefüttert werden, größer und fleiſchreicher; dieſerhalb aber eben nicht wohlſchmeckender als die Feldtauben

ſeyn.

ſeyn. Dieſe thun es jenen im guten Geſchmacke, einige Zeitpuncte und Umſtände ausgenommen, wohl zuvor.

Wenn die **Feldtauben** allerley kleine Sämereyen auf dem Felde, nebſt den gewöhnlichen Samkörnern aufleſen, und hiemit ihre Jungen füttern, ſo werden dieſe davon wohlgeſchmackter. Finden dieſe Feldtauben zur Zeit der Aerndte, auf den Hirſefeldern, Hirſe, und dieſe finden ſie allemal, wo Hirſe gebauet wird: ſo kann der Geſchmack der jungen Tauben nicht delicater ſeyn. Sie ſchmecken ſodann faſt völlig wie die Leipziger Lerchen.

Zur Zeit der Wickenſaat können die Feldtauben ſchlecht ſchmecken, wenn die Alten ihre Jungen mit den Wicken allein auffüttern. Am ſchlechteſten aber ſchmecken ſie, wenn die jungen Tauben von der Leinſaat im Frühjahre, mit Leinſamen allein, von den Alten ſind gefüttert worden. Ihr Geſchmack iſt denn ganz unleidlich, und er wird nicht ganz geändert, wenn man ſchon beym Kochen der Tauben das erſte Waſſer abgegoſſen hat. Sie können ſodann nicht anders, als mit einer ſäuerlichen Brühe gegeſſen werden. Und doch iſt es auch bey dieſer Bereitungsart der Tauben in der Küche kaum zu hindern, daß nicht der Oelgeſchmack in etwas hervorſtechen ſollte.

Noch iſt in der ſömmerlichen Jahreszeit für die Feldtauben eine gewiſſe Leere, in welcher ſie keine gute Samenkörner mehr finden; ſondern ihre Jungen mit ſchlechten kleinen Sämereyen allein aufziehen müſſen. Dieſe iſt von **Pfingſten** bis zur **Aerndte** hin. In dieſer Zeit können die Alten faſt die Jungen mit nichts als **Hederichsknoten** aufbringen, die von der vorjährigen Sommerärndte noch auf der Oberfläche der Gerſtenäcker liegen blieben, und von den Vögeln nicht begehret werden. Die Tauben ſind in dieſem

ſem Zeitpuncte äußerſt klein und fleiſchlos, mithin eine gar ſchlechte Speiſe. Findet ſich um ſolche Zeit Bullenmilch auf dem Felde, ſo freſſen ſie den Samen auch davon, und ſchmecken noch ſchlechter. Wo aber dieſe Leere des Feldes für die Feldtauben, durch den Bau und Ausſäung der kleinen Gerſte, zu Anfange des Brachmonats unterbrochen wird, da können die jungen Tauben ſodann noch eine gute Speiſe ſeyn.

4. Wildes Geflügel.

A. Trappen.

Die **Trappe** gehört in einigen Ländern zur hohen, in einigen aber zur Mitteljagd. Es iſt der größte Vogel unter dem eßbaren wilden Geflügel, indem er an die vierzehen bis achtzehen Pfund wiegen kann. Er iſt daher von eben dem Anſehen auf der Tafel, als der Kalekutiſche Hahn; dem er aber in Anſehung des niedlichen Fleiſches nicht zur Hälfte gleich kömmt.

Das Trappenfleiſch iſt hart; die Bruſt iſt das beſte Stück an der Trappe. Wenn die Trappen alt ſind, ſo ſind ſie, dem Fleiſche nach, nur ein ſehr ſchlechter Braten; obſchon ſelbiger als ein Hauptbraten auch deshalb paſſiren ſoll, weil es Wildprät iſt. Man geht meiſt am ſicherſten mit dem Trappenfleiſche, wenn es zu Paſteten verwendet wird.

Zur **Pfalz**, das iſt zur Begattungszeit, die in gelinden Wintern ſchon bald nach der Mitte des Hornungs angeht, haben die Trappen kein recht gutes Fleiſch.

Wo in den Feldern weiße Rüben erbauet werden, da ziehen die Trappen die kleinen Rüben aus, um ſolche zu freſſen. Sie haben alsdenn den ſchlechteſten Geſchmack, indem ihr Fleiſch von den Rüben ſo gar thranicht ſchmecket.

B. Auerhühner.

In vielen Ländern gehören die **Auerhühner** ſogar zur hohen Jagd, und der Mittelmann ſollte ſich gar gern den Appetit zu dieſem Wildprät vergehen laſſen; denn es iſt das allerhärteſte unter allem, was nur Wildprät heißt. Aber die große Seltenheit machet manche nach einem Auerhahn lüſtern.

Der Auerhahn, der in ſeiner Pfalz geſchoſſen wird, iſt der allerunſchmackhafteſte Vogel. Er iſt überhaupt alsdenn ſo ſehr vom Fleiſche abgekommen, daß er ſogar ſeine Federn an den Füßen verliert.

Wenn ein gebratener Auerhahn erträglich ſchmecken ſoll, ſo muß er zuvor in Eſſig eingebeizet geweſen ſeyn. Die **Auerhühner**, oder die Weibchen, haben gleichfalls ein grobes Fleiſch. In Paſteten läßt ſich beyder Fleiſch noch ſo mittelmäßig eſſen, und man muß doch einen guten Magen haben; um ſich von Auerhahnpaſteten keine Unverdaulichkeit zuzuziehen; es wäre denn, wie es auch zum Theil geſchiehet, daß die Paſtete mit dem ganz fein zerhackten Fleiſche gefüllet werde.

C. Birkhühner.

Das Fleiſch der **Birkhühner** iſt beſſer als das von dem vorhergehenden Geflügel, aber es iſt doch nicht ſo gut, daß man es nicht hart und zähe nennen ſollte.

Wenn die Birkhühner nicht in Paſteten kommen, ſo müſſen ſie zum Braten, wie die Auerhähne, mittelſt des Beizens, vorbereitet werden.

D. Haſelhühner.

Dieſes Geflügel wird, da es in hieſigen Ländern nicht einheimiſch iſt, uns nur im ſpäten Herbſte und

im

im Winter aus Schleſien, Preußen und Polen zugeſendet. Es iſt ſehr ſelten, wenn wir in unſern Waldungen eines und das andre entdecken.

Wir halten es daher faſt für Schade, wenn ein Haſelhuhn nicht gebraten, ſondern zur Paſtete genommen wird. Denn das Fleiſch iſt weißer und mürber als das Fleiſch der Rebhühner.

E. Faſanen.

Auch dieſes Geflügel iſt bey uns nicht viel einheimiſch, und wird uns meiſtens aus Böhmen zugeſendet.

Da das Fleiſch der Faſanen ſo weiß und ſo mürbe iſt, ſo veranlaſſen ſie unter uns den Wunſch, daß ſie bey uns weniger ſelten ſeyn möchten.

F. Kraniche.

Würde der Kranich unter uns ſo häufig wie in England gegeſſen, ſo müßte er in Anſehung ſeiner Größe höher herauf geſtellet worden ſeyn. Denn er wieget an die zwölf Pfund.

Daß er aber unter uns weniger gegeſſen wird, kömmt theils daher: daß faſt kein Vogel ſo wachſam und vorſichtig ſeyn kann, um nicht erſchlichen zu werden; theils daß man nicht weiß, mit ſeinem Wildprät recht umzugehen und es in der Küche vorzubereiten.

Dieſes Wildprät hat das eigne an ſich, daß es, wie mit allem andern Fleiſche geſchieht, durchs Einwäſſern eine Zähigkeit annimmt, die ihres gleichen nicht haben kann. Der Kranich muß daher gar nicht ins Waſſer kommen, wenn er am Spieße, oder in der Paſtete, mürbe und eßbar werden ſoll.

Noch hat dieſes Wildprät dieſes eigenthümliche an ſich, und worinn ihm keine einzige Fleiſchart gleich kommen kann: daß, wenn es klein gehauen und gekochet wird, eine ſehr kräftige Brühe daraus entſteht,

daß ich keine andre, wie ich es ſelbſt erprobet, ihr an die Seite ſtellen kann.

Eine Kranichsſuppe wäre daher für ſolche Patienten die allerbeſte, denen der Arzt nach Beſchaffenheit der Krankheit, eine ſchleunige Wiederherſtellung der verlornen Leibeskräfte anrathen; oder einer tödtlichen Abmattung zuvorkommen müßte.

Auch von dem Kranichsbraten kann eine ungemein ſchmackhafte, und noch kräftige Suppe, erhalten wesden, wenn der Kranich zu alt geweſen, und durchs Braten nicht mürbe genung geworden. In dieſem Falle können die Keulen, wenn die Bruſt abgegeſſen worden, klein gehackt und zur Suppe gekochet werden.

Wenn der Kranich ſeinen Wiederſtrich im Frühjahre bey uns hat, ſo geht ſeine Begattungszeit bald an, in der er weniger wohlſchmecket, als im Sommer und Herbſte.

G. Rebhühner.

Wenn die Rebhühner etwa acht Wochen alt ſind, ſo werden ſie für das allerniedlichſte Eſſen angeſehen, die aber ſodann mehr in die Küche der Großen kommen.

Ob nun aber ſchon die Rebhühner überhaupt ein vortreffliches Wildprät ſind, ſo iſt doch, unter den erwachſenen Hühnern, in Anſehung des Alters, ein Unterſchied. Denn unter dieſen haben die ältern Hühner ein minder delicates Fleiſch. Man erkennt die jüngern Hühner aber an der erſten Feder des Flügels, welche ſpitz iſt, und an dem ſchwarzen oder dunkelbraunen Schnabel und Füßen gleicher Couleur.

Wenn man geſchoſſene Rebhühner kaufet, und wiſſen will, ob ſie ſchon lange todt geweſen, ſo muß man ihnen in die Augen ſehen; je welker die Augen

aus-

auſſehen, deſto länger haben die Hühner allbereits gelegen. Dieſes zu wiſſen, kann zu Zeiten ſehr dienlich ſeyn, wenn man die Hühner nach dem Einkaufe nicht gleich eſſen, ſondern ſolche noch einige Tage will liegen laſſen. Es kann ſodann geſchehen, daß die Hühner alt ſchmecken, wenn ſie gebraten werden. Denn kein Geflügel äußert mehr den ſo genannten älterichten Geſchmack, als ein gebratenes Rebhuhn. Man thut ſodann beſſer, wenn die Hühner zu lange haben liegen müſſen, daß ſie zu Paſteten, oder ſo genannten Capilotaden, verbrauchet werden.

In vielen Gehegen werden die Rebhühner lieber eingefangen als geſchoſſen; weil ſie auf dieſe letztere Art mehr von dem Refiere weggeſchüchtert, auch manche nur angeſchoſſen werden, daß ſie erkranken, zu ſpäte ſterben, und daher von dem Jäger nicht gefunden; ſondern dem Fuchſe und andern Raubthieren zu Theil werden. Wenn man von dieſen lebendig eingefangenen Hühnern welche in Kammern aufſtellen, und nach und nach zum künftigen Gebrauche haben will: ſo muß man allein die Hühner, die zu einem Volke zuſammen gehören, auch nur allein zuſammen bringen, und ſo laſſen. Werden in der Folge Hühner eines andern Volkes, das iſt ſolche, die nicht aus eben dem Neſte, oder von einer Mutter ſind, zugeſetzet, ſo werden ſie von den erſtern beſtändig gejaget und gebiſſen, daß ſie ganz abnehmen und ermagern. Denen eingeſtelleten Hühnern aber muß nebſt Körnern weißer Kohl in ganzen Köpfen vorgeleget werden; damit ſie etwas Friſches zu freſſen haben. Von bloßen Körnern, ohne etwas Grünes zu haben, würden ſie ihren Rebhühnergeſchmack gar ſehr verlieren.

Noch iſt bey dieſer Art, Rebhühner in der Kammer lebendig eine Zeitlang zu halten, zu erinnern, daß ſie zum Gebrauche nicht wie die zahme Hühner müſſen

geſchlachtet werden. Der Verluſt ihres Schweißes, oder ihres Blutes, wäre ein Verluſt eines Theiles von ihrem wilden Geſchmacke, den man an ihnen mehr, als den zahmen Geſchmack, haben will. Man muß ihnen in dieſem Falle mit dem Daumen den Kopf eindrücken, oder ihnen aus der Mitte des Flügels eine Feder ausziehen, und ihnen ſolche hinters Genick in den Kopf ſtecken, wovon ſie gar bald ſterben müſſen.

H. Schnepfen.

Unter den verſchiedenen Schnepfenarten wird die Waldſchnepfe für die beſte gehalten. Sie iſt ſich aber im Geſchmacke zu aller Zeit, in welcher wir ſie haben können, nicht gleich. Anders iſt ſie im Frühjahre, wenn ſie zu uns herſtreicht, anders aber im Herbſte, wenn ſie wegſtreicht.

Im Frühjahre hat die Waldſchnepfe, wenn ſie zu uns herſtreicht, einen gar ſchlechten Geſchmack, und iſt ſehr mager. Des Sommers, wo ſie gefunden wird, iſt der Geſchmack weit annehmlicher. Im Herbſte aber zum allerbeſten. Sie ſind alsdenn ſo fett, daß ihre Haut, wenn ſie beym Pürſchen auf einen harten Boden darnieder fallen, von ſolchem Falle aufplatzen können, wie es auch öfters geſchieht.

Die Moos- oder Riedſchnepfen ſind bey ihrem Herſtreichen zu uns doch nicht ſo ſchlecht, als die Waldſchnepfen. Auch beſſern ſie ſich bald, wenn ſie einige Wochen hinter einander bey uns warmes Wetter gehabt haben. Mit den Haarſchnepfen, wie auch mit den Waſſer- oder Pfuhlſchnepfen, hat es gleiche Bewandniß. Je länger dieſe letztere Arten bey uns ſich aufgehalten haben, deſto ſchöner ſchmecken ſie.

I. Kram-

I. Krammetsvögel.

Die verſchiedenen Droſſelarten, die unter dem gemeinen Namen der Krammetsvögel begriffen, und als eine Leckerſpeiſe überall gehalten werden, haben im Herbſte, auf ihrem Striche, den beſten Geſchmack; weil ſie ſich denn von Wacholdern, Ebereſchen, Weinbeeren und andern Baum- und Staudenfrüchten nähren.

Wenn einige Arten derſelben bey uns im Sommer geſchoſſen werden, ſo ſchmecken ſie lange ſo gut nicht, indem ſie ſich alsdenn nur allein von Gewürmen erhalten müſſen. Noch mehr aber werden zu Ende des Februars oder im Anfange des Märzes gefangen und geſchoſſen, als im Sommer. Aber auch im Frühjahre, wenn ſie zu uns herſtreichen und weiter ziehen, iſt ihr Geſchmack nur ſchlecht. Sonderlich aber, wo Elſenbrücher ſind, leſen ſie den ausgefallenen Ellernſamen auf, um ſich damit zu nähren. Hievon haben ſie einen unerträglich bittern Geſchmack, der ihr Wildprät der Zunge ganz unkenntlich machet.

K. Staare.

Die Staare, deren Fang bald nach Johannis angeht, ſind lange kein ſo delicates Geflügel, als die Krammetsvögel. Sie ſchmecken ſich faſt immer gleich. Aber die jungen Staare, die aus den Neſtern, bald wenn ſie ausfliegen wollen, genommen und gebraten werden, ſchmecken beſſer, und werden, ob ſich gleich etwas bitterlich ſchmecken, doch als ein Leckerbiſſen geachtet.

L. Mandelkrähen, Blauraken.

Die Mandelkrähen werden nur zur Aerndtezeit bey uns angetroffen. Sie haben ſodann ein fettes und delicates Fleiſch.

M. Wilde Tauben.

Man iſst die Jungen der wilden Tauben, wo man ſie aus den Neſtern in den Waldungen haben kann, lieber, als die junge zahme Tauben. Aber auch die Alten werden als Wildpråt geſpeiſet, ob ſie ſchon nicht unter das edle Geflügel zu rechnen ſind.

Zur Frühjahrszeit ſind die wilden Tauben ein ſchlechteres Eſſen, als zur Aerndtezeit, da ſie ſich auf den Kornfeldern fett gefreſſen haben. Man will den Turteltauben den Vorzug vor den Ringel- und Hohltauben geben.

N. Holzſchreyer, Håher.

Die Nuſshåher ſo wohl, als die Tannenhåher werden vieler Orten auf mancherley Weiſe gefangen. Ihr Fleiſch iſt eben nicht ſchåtzbar; und wenn ſie hie und da gegeſſen werden, ſo iſt es wohl darum, weil ſie wilde Vögel ſind.

O. Lerchen.

Die gemeinen Feld- oder Kornlerchen, als von denen allein die Rede iſt, haben ihren Strich zu uns um Lichtmeſs; und wenn ſie alsdenn gefangen oder geſchoſſen werden, ſo ſind ſie die ſchlechteſte Speiſe, weil ſie ſo mager ſind.

Im Herbſte ſind ſie recht fett und ein Leckerbiſſen, die gebraten am beſten ſchmecken.

P. Grünſchlinge.

Der Grünſchling hat das eigne an ſich, daſs er in denen Monaten, wo es ſchneyet, am meiſten fett iſt, und auch am beſten ſchmecket.

Q. Orto-

Q. Ortolane, Hortulane.

Die Ortolane ſind hin und wieder anzutreffen. Sie ſchmecken zum beſten, wenn ſie fett ſind. In den Gegenden, wo Hirſe gebauet, und nach deren Abärndtung viel Körner liegen bleiben, da halten ſie ſich gern und freſſen ſich fett. Wo ſie aber nicht fett ſind, da müſſen ſie gefangen, eingeſtellet und fett gemachet werden. Unter den kleinen Vögeln kann keiner niedlicher ſchmecken. Aus Italien, wo ſie zu Hauſe ſind, und häufiger, als bey uns gefangen werden, verſchickt man ſie nach Oberdeutſchland abgrupft in Schachteln, worin ſie mit dem feinſten und wohl getrockneten Mehl beſtreuet und eingeſchichtet werden, als worin ſie ſich auch in der wärmern Jahreszeit ſehr gut erhalten. Man könnte das nämliche bey weit zu verſendenden Lerchen, Krammetsvögeln u. ſ. w. ebenfalls bey uns beobachten.

Die übrigen kleinen Vögel, die auf Heerden und Leimſpindeln gefangen werden, übergehe ich. Sie ſind gut, wenn ſie nur fett ſind. Ich komme nun zu den Waſſervögeln.

R. Wilde Gänſe.

Die wilden Gänſe ſind am ſchmackhafteſten, wenn ſie die Stoppelfelder nach der Aerndte überlaufen, und von da an, bis zu ihrem Wegziehen geſchoſſen werden. Erlangt man unter denen um ſolche Zeit geſchoſſenen ſolche, die noch jung ſind, ſo hat man daran einen delicaten Braten.

Wenn die wilden Gänſe zu uns im Frühjahre herſtreichen, ſind ſie auch noch ziemlich. Aber am ſchlechteſten ſind ſie, wenn ſie in der Mauſezeit nicht fliegen können, und von Hunden gegriffen werden.

8. Wilde Enten.

Es ſind verſchiedene Arten wilder Enten, die in unſern Gegenden, in den Frühlingsmonaten bey uns Junge ausbringen, welche letztere geſchoſſen und gegeſſen werden.

Dieſe jungen Enten ſchmecken nicht ſo nach Fiſchen, als viele alte Enten; daher jene dieſen vorzuziehen ſind. Es iſt aber doch auch noch ein Unterſchied unter den jungen Enten.

Wenn die jungen wilden Enten zu der Zeit geſchoſſen, oder von Hunden gegriffen werden, da ſie noch nicht recht ausgefiedert, und im Leibe noch keine feſte Knochen haben, ſo ſchmecken ſie noch zu weichlich, wenn man ſie gleich ſehr ſalzet. Man muß daher diejenigen jungen Enten vorziehen, die gut ausgefiedert haben, und faſt, oder ganz flugbar ſind.

Es ſind unter den alten Enten einige Arten, die einen überaus ſtarken Fiſchgeſchmack von den Fiſchen haben, wovon ſie ſich nähren. Dieſe ſind die ſchlechteſte Speiſe, da ſich ſolcher Geſchmack kaum oder gar nicht recht in der Küche vertilgen läßt.

Auch ſchmecken die wilden Enten vor ihrer Begattung und Brutzeit beſſer. Wenn ſie ſich mauſen, iſt ihr Geſchmack nicht der beſte. In der kalten Jahreszeit haben alle Entenarten ihren beſſern Geſchmack.

Es iſt eine Art wilder Enten, die Kriechenten genennt werden. Sie ſind zwar kleiner als die übrigen Arten, ſie haben aber unter allen das niedlichſte Wildprät.

5. Fiſche.

Unſre Fiſche ſind nicht zu allen Zeiten von gleicher Güte. Man muß es daher auch wiſſen, wenn jede

Art

Art derſelben ihre rechte Güte haben, und man ſie zur Speiſe auswählen kann.

Alle Fiſche überhaupt können auch noch von dem Waſſer, in welchem ſie leben, einen ungleich beſſern oder ſchlechtern Geſchmack bekommen. Die Fluß- und Bachfiſche ſchmecken beſſer, als die Fiſche aus Seen und Teichen; wenn nämlich letztere von keinem Quell, oder fließendem lebendigen Waſſer, geſpeiſet werden. Einige Landſeen geben ihren Fiſchen, von ihrem Schlamme, einen ſo genannten ſchlammenzenden Geſchmack; daß man ſolche erſt in Fiſchkaſten, die in fließendem Waſſer ſtehen, eine Zeitlang einſetzen muß, um ihnen den Schlamm- oder Moorgeſchmack zu benehmen. Die Krebſe ſchmecken aus Bächen ungleich reiner und ſüßer, als aus Seen und Flüſſen. Sie können von manchen Waſſerpflanzen ſogar in Flüſſen den beſondern Geſchmack dieſer oder jener Pflanze oder Krauts annehmen, daß man ſie ſofort koſten kann; aus welchem Waſſer ſie ſind.

A. Hecht.

Der **Hecht** iſt in keinem Monate ſo fett und ſchmackhaft, als im Hornung, ſo wie er im März am allerſchlechteſten ſchmecket. Von ſeiner beſten Zeit wird er gemeiniglich **Hornungshecht**, und von der ſchlechteſten Zeit, **Märzhecht**, genannt. Man nennt ihn auch, in der Fiſcherſprache, **Poggen-** oder **Paddenhecht**, weil er im März Fröſche zu fangen und zu freſſen anfängt. So hat er auch in dieſem Monate ſeine Laichzeit, in der alle Fiſche ſchlecht ſchmecken. Doch kann ſeine Laichzeit noch ſpäter hinaus fallen, wenn der Winter lange, und bis in den März hinein anhält. Hierauf wird der Hecht im **Julius** und **Auguſt** wieder recht gut, und gewinnt ein härteres Fleiſch, da er es vergleichungsweiſe von der Laichzeit her weicher

cher gehabt. Nur in ſtillſtehenden Gräben, Tümpeln und Pfützen kann er auch in letztgedachten Monaten noch ein weicheres Fleiſch behalten, welches ſich erſt in der kälteren Jahreszeit ändert.

Uebrigens werden die **Milchner** den **Rögnern** vorgezogen; da jene auch in der Laichzeit noch immer beſſer bleiben als dieſe.

Die, in ihrem erſten Jahre lebenden, und ſo genannte **Graſehechte**, ſind ſich im Jahre ganz gleich, wenn ſie in fließenden Waſſern ſtehen. In Tümpeln und Gräben aber bekommen ſie, in heißer Witterung um die Aerndtezeit, ein ſehr weiches Fleiſch, welches den Geſchmack dieſes Fiſches ſehr herunter ſetzet.

Daß endlich an dem Hechte die **Leber** das niedlichſte Stück ſey, iſt überall bekannt. Sie wird daher dem Vornehmſten bey Tiſche vorgeleget, oder in Stücken zertheilet, und, nebſt der Milch oder Rogen, auf einem Teller der Reihe nach herum gegeben.

B. Karpfen.

Die Karpfen ſind entweder **Fluß- oder Stromkarpfen**, welche die ſchmackhafteſten, oder **Teichkarpfen**, die von lebendigem Waſſer unterhalten werden. Die Teichkarpfen haben, wenn ihnen gleich von fließendem Waſſer Zugang gegeben wird, doch an manchen Orten nicht den rechten Geſchmack. Wenn man nicht Gelegenheit hat, ſolche mittelſt eines Fiſchkaſtens in fließendem Waſſer noch ſtehen zu laſſen; ſo muß man ſie auf dem Hofe, in einem verdeckten Troge mit Waſſer, das öfters abgelaſſen und erneuert wird, noch ſo lange füttern, bis der ſchlimme Geſchmack vergangen iſt. Mit den **Seekarpfen**, die gemeiniglich am ſchlechteſten ſchmecken, muß man es eben ſo machen.

Die noch jungen oder kleinen Karpfen ſind eine Speiſe, die nicht ſchlechter ſchmecken kann. Ihr

Fleiſch

Fleiſch iſt nicht eher hart und wohlſchmeckend, als bis ſie an die drey bis vier Pfund wiegen.

Erwachſene Karpfen werden in ihrer beſten Güte erkannt, wenn ſie hart und gelb am Bauche, eines kurzen, kleinen und kaulichten Kopfes, und über den Leib fein ſchwarz ſind.

Am unſchmackhafteſten iſt der Karpfe vom May bis in den Auguſt. Er hat denn ſeine Laichzeit und iſt mager. Vom October aber bis in den April ſchmecket er am beſten.

Wie an dem Karpfen der Kopf für das beſte Stück gehalten wird, alſo wird an ſolchem die Zunge, oder vielmehr der fleiſchichte Gaumen, als das vorzüglichſte Leckerbißlein des Kopfes gehalten. Nach dem Gaumen folget die Milch, die man nebſt dem Rogen, der aber in geringerer Achtung iſt, auf einem Teller zertheilet, bey Tiſche herum gehen läßt.

Man muß nicht denken, daß die Karpfen, die über vier Pfund wiegen, kein angenehmes Eſſen ſeyn ſollten. Nein! wenn ſie nur fett, und aus keinem ſchlammichten Waſſer kommen, ſo laſſen ſie ſich immer ſehr wohl eſſen.

Noch hat man eine Art Karpfen, die Spiegelkarpfen heißen. Man will ſie für die delicateſten halten. Ich glaube, dieſes ſey faſt Einbildung, und komme daher: daß ſie ſeltner als unſre gemeine Karpfen ſind.

C. Aal.

Je kleiner der Aal iſt, deſto ſchlechter ſchmecket er. Je größer und älter er aber iſt, deſto mehr iſt er zu empfehlen. Wenn er alſo die Dicke eines Armes und die Länge von ein Paar Ellen hat, ſo iſt er in dem beſten Geſchmack.

Seine beſte Zeit, in Anſehung des Geſchmackes, iſt wohl der May, Brach- und Heumonat. Er

wird

wird im October, da ſeine Laichzeit iſt, in Reuſen und Wehrkörben ſtark gefangen. Allein um dieſe Zeit ſchmecket er weniger gut. Im Winter aber iſt er beſſer, bis er im May zu ſeinem meiſten Fette, und daher auch, wie vorgedacht, zu ſeinem beſten Geſchmack im Jahre gelanget.

D. Baars, Parſch.

Wenn der Stockbarſch klein iſt, ſchmecket er bey weitem nicht ſo gut, als wenn er ſeine rechte Größe hat. Er iſt allezeit gut, außer im März und April, weil alsdenn ſeine Laichzeit iſt.

Der Kaulbarſch hat einen ſo angenehmen Geſchmack, daß man zufrieden iſt, wenn er auch nur noch ganz klein kann gegeſſen werden. Von keiner Fiſchart ſchmecket der Rogen beſſer, als vom Kaulbarſche. Er laichet auch im März und April, weshalb er ſodann ſchlechter iſt. Kann man die Kaulbarſche einer Spannen lang und noch darüber haben, ſo werden ſie ſehr theuer bezahlet.

E. Zander, Seebaars.

Der Zander hat dieſes vor vielen andern Fiſcharten voraus, daß die Größe und das Alter der Delicateſſe ſeines weißen ſchönen Fleiſches gar nichts benimmt. Er iſt das ganze Jahr gut, außer in ſeiner Laiche, die im März oder April einfällt.

Es wird der Zander in der Mark Brandenburg, Pommern und Preußen des Winters auf dem Eiſe am häufigſten gefangen. Und dieſes iſt auch die einzige beſte Zeit, ihn in andre Länder, wo er nicht gefunden wird, zu verſenden. Man muß ihn nur zur Froſtzeit mit Schnee um und um belegen, daß es ihm an dem Leibe anfriere, und er darinn ſtarr werde. Sodann kann er eingepackt, und mit der Poſt außerhalb

gedach-

gedachter Provinzen, verſendet werden; damit er zu ſeiner Beſtimmung friſch, und völlig guten Geſchmackes, gelangen könne.

F. Bley.

Der Bley gehöret auch unter die Fiſche, deren die größten die beſten an Geſchmacke ſind. Er wird von einigen noch den Karpfen vorgezogen, und iſt in der That, in recht fettem Zuſtande, ein ſehr delicater Fiſch.

Er laichet wenn der Apfelbaum blühet, und iſt alsdenn eines geringern Geſchmackes. Den beſten aber hat er im Winter, weil er denn am fetteſten iſt. Die größten aber ſind die fetteſten, und man kann ſie denn kaum zum Ueberkochen bringen. Sie können vier bis acht Pfund wiegen, und man thut wohl, wenn ſie ſehr groß und zu fett ſind, daß man den Bündel, oder Gedärme, woran das meiſte Fett iſt, zurückläßt und nicht mit kochet. Man kann ſolchen Bündel in der Pfanne beſonders ausbraten, und das ausgeſchmolzene Fett in Lampen verbrennen.

So ſchön der große Bley ſchmecket, ſo ſchlecht ſchmecken dagegen die kleinern Bleye, die gemeiniglich Bleyflinken genannt werden. Dieſe Flinken kommen nur auf den Tiſch, wenn man doch Fiſche eſſen will, und keine andere haben kann.

Noch iſt von dem Roggen der Bleye zu merken, daß derſelbe, nächſt dem Rogen der Kaulbarſche, am beſten ſchmecket.

Die Braſſen, die in manchen Gegenden mit dem Bley verwechſelt werden, haben mit dieſem gleiches Verhältniß.

G. Raap,

G. Raap, Rape.

Auch der Raap iſt ein fetter und wohlſchmeckender Fiſch, wenn er nicht klein iſt. Er hat im April und May ſeine Laichzeit, da er weniger fett und wohlſchmeckend iſt.

Wenn dieſer Fiſch beym Anrichten in Brocken zerfällt, ſo ſieht es eines Theils übel aus, andern Theils aber ſchmecket er auch geringer. Das Zerbröckeln aber des Fiſches entſteht daraus, wenn er in heißes Waſſer geworfen, und damit angekochet worden. Um nun das Zerfallen des Raapens zu verhüten, muß man ihn mit kaltem Waſſer aufſetzen.

Die Juden, wo ſie wohnen, machen dieſen Fiſch theuer, weil ſie einen Hauptfiſch daran haben.

H. Aland, Alten.

Iſt der Aland aus Tümpeln und Lachen, ſo iſt er nicht ſo wohlſchmeckend, als aus fließendem friſchen Waſſer. Eben ſo ſchlechtſchmeckend iſt er auch, wenn er zur Zeit ſeines Laichens im April und May gefangen worden.

Der beſte Geſchmack des Alands iſt im Herbſte, und er muß, wie der Raap, mit kaltem Waſſer aufgeſetzet und geſotten werden.

I. Forelle, Fohre.

Die Forellen ſind entweder mit rothen und gelben Flecken, oder mit ſchwarzen geſprenget. Die letztern haben ein weicheres Fleiſch, daher ſie denen erſtern nachgeſetzet werden.

Wenn dieſe Forellen aus Seen ſind, ſo ſchmecken ſie nicht ſo gut, als die Bachforellen.

Die Lachsforellen, die im Kochen röthlicht ausfallen, werden der erſtern Art noch vorgezogen.

Die Bachforellen laichen im September, die Seeforellen aber erſt im November, und haben ſodann ihren geringern Geſchmack.

Unſre Leckermäuler wollen den kleinen Forellen, die etwa anderthalb Spannen lang ſind, den Vorzug vor den größern geben.

K. Lachs, Salm.

Man findet den Lachs im May und Junius am ſchmackhafteſten. Die jungen, nicht über eine Spanne lange, Lachſe ſind die wohlſchmeckendſten. Man nennt ſie an der Elbe Lachskinder.

Die ſo genannten Kupferlachſe ſind diejenigen, die gegen ihre Laichzeit mager geworden, und viele braune oder gelbe Kupferflecke bekommen. Dieſe Kupferlachſe taugen gar nicht zum Verſpeiſen, und ſind gleichſam als kranke Fiſche zu verwerfen. Hie herum wird der Elblachs für den beſten gehalten, und er ſtreitet mit dem Rheinlachs um den Vorzug.

L. Karauſche, Karuze.

Die Karauſchen ſind von einem ſehr angenehmen Geſchmacke. Wenn ſie in moraſtigen Gräben und Tümpeln geſtanden, ſo muß man ſie vor dem Kochen eine Zeitlang in reinem Waſſer gehalten haben; damit ſie ihren moderichten Geſchmack verlieren. Sie laichen vom May bis in den Julius, worauf ſie fleiſchreicher und wohlſchmeckender werden.

Wenn die kleinen Karauſchen in einem nahrungsvollen Waſſer gelebet haben, ſo ſchmecken ſie eben ſo gut, als die alten und größern. Die Karpfenkarauſchen ſind ihnen gleich zu achten.

M. Giebel, Goldkarauſche.

Die Giebeln haben einen dickern Rücken als die Karauſchen, ſind auch gelber. Ihre Farbe aber iſt nicht eigentlich goldgelb, nach dem Namen, Goldkarauſche: ſondern wachsgelb. Sie ſind etwas länglichter, als die Karauſchen, und ſchmecken faſt noch lieblicher. Da ſie im Sommer alle vier Wochen laichen, ſo iſt ihr beſter Geſchmack vom Herbſt bis an den April.

N. Güſter.

Wenn andre Fiſche in ihrer Laichzeit am ſchlechteſten ſchmecken, ſo iſt es mit der Güſter ganz umgekehrt. Sie laichet im May, und hat ſodann ihren beſten Geſchmack, und alſo eben in der Zeit, da die meiſten andern Fiſche, in Anſehung ihres beſten Geſchmacks, eine Leere laſſen, die mit der Güſter auszufüllen iſt.

O. Plötze, Rothfeder.

Es kommen die Plötzen nur da auf den Herrntiſch, wo die andern Fiſcharten fehlen. Sie ſchmecken doch faſt eben ſo gut, als die Rothaugen, die mit ihnen zu den Weißfiſchen gehören. Im April und May muß man eben nicht nach Plötzen und Rothaugen verlangen, weil ſie alsdenn laichen.

P. Schley.

Auch die Schleyen kommen nicht allzu oft auf den Herrntiſch, und wenn es geſchieht, ſo werden ſie meiſtens gebraten; wiewohl ſie von einigen mit einer ſauern Brühe, zur Veränderung, nicht ungern gegeſſen werden. Doch geſchieht ſolches nicht an Ehrentagen. Sie ſind zu aller Jahreszeit gut zu eſſen; außer

im März und Junius, da ſie ihres Laichens halber etwas mager ſind.

Q. Barbe.

Die Barben haben ein niedliches Fleiſch, und müſſen die aus den Flüſſen denen Seebarben weit vorgezogen werden. In der Laichzeit, die im May und Anfange des Junius iſt, leidet ihr Fleiſch etwas Abfall. Vielleicht iſt es Vorurtheil, daß man ihren Rogen wegwirft, und ſchädlich hält.

R. Häſeling, Mayfiſch.

Der Häſeling wird in der Doſſe und Oder am meiſten gefangen, und hat ein niedliches Fleiſch; welches aber im April, da dieſer Fiſch laichet, gar ſchlecht iſt. Im Winter taugen ſie auch nicht viel, weil ſie denn zu mager ſind. Man findet ſie zu Zeiten über ein Pfund ſchwer, und haben, außer dem Rückgrad, wenig Gräten. Sie ſchmecken beſſer geſotten, als gebraten.

S. Gründling.

Wo man keine Schmerlen hat, da iſt der Gründling an ſtatt derſelben. Der März iſt der einzige Monat, darinn er unſchmackhaft iſt, weil er alsdenn laichet. Von dem Maymonat an iſt er wieder in ſeiner rechten Güte.

T. Schmerle.

Wenn der Gründling ein weiches Fleiſch hat, ſo iſt dagegen das Fleiſch der Schmerle körnicht. Dieſer delicate Fiſch hat ſeine Laichzeit, nach Beſchaffenheit der Witterung etwas früher oder ſpäter, zu Anfange des Maymonats, da ſein Fleiſch geſchmeidi-

ger iſt. Gegen den Herbſt fängt es an, wieder recht körnicht zu werden.

U. Quappe, Aalraupe.

Es haben die kleinen oder Mittelquappen einen angenehmern Geſchmack, als die großen. Im ſpäten Herbſte, im November und December haben ſie ihren beſten Geſchmack. Bald nach dem Anfange des Jänners bis in den Hornung hinein laichen ſie.

Wenn ihr Fleiſch mit dem Fleiſche vieler andern Fiſche in Vergleichung geſtellet wird; ſo ſollte es eben kein Herrneſſen ſeyn. Aber ihre große Leber iſt ein rechter Leckerbiſſen, mit welcher die Hechtleber um den Vorzug ſtreitet.

V. Stör.

Das Fleiſch des Störs iſt ſehr fett, und zu keiner Zeit zu mager. Er tritt aus dem Meere, wie der Lachs, in unſre großen Ströme. In Rußland wird unter andern, aus dieſem Fiſche hauptſächlich, der berühmte Caviar bereitet, welcher der eingemachte Rogen des Störs iſt.

W. Wels.

Ein alter Wels kann an die ſechs Ellen lang ſeyn, ſein Fleiſch iſt aber hart und nicht ſo zart, als der jungen Welſe, die nicht über vier Pfund wiegen. Da er im Junius laichet, ſo iſt dann ſein Fleiſch nicht mehr ſo wohlgeſchmack.

X. Kaulkopf, Kaulhäuptlein.

Der Kaulkopf aus ſchlammichtem Waſſer iſt ſchlechter, als der aus reinem Waſſer. Er ſchmecket beſſer,

beſſer, wenn er gebraten, und nicht geſotten wird. Er iſt weniger gut im April, da er laichet.

Y. Marene, Muräne.

Die Marenen werden aus der Mark und aus Pommern mariniret umhergeſendet. Sie ſind abgeſchmackt, wenn ſie zu alt geworden. Man muß ſie nicht mit den Zärten verwechſeln, die kleine marinirte Zander ſind; und gleichfalls verſendet werden. Dieſe ſchmecken auch am beſten, wenn ſie friſch ſind.

Z. Schnäpel.

Der in der Altemark gefangene, nachgehends geräucherte und umhergeſandte, Schnäpel wird mehr wegen ſeiner Seltenheit, als wegen ſeines Fleiſches gern gegeſſen. Man muß ihn auch nicht zu alt werden, oder zu lange liegen laſſen.

AA. Lamprete.

Da die Lampreten in unſern Flüſſen nicht häufig gefunden werden, ſo findet bey ihnen die Auswahl eben nicht ſtatt. Ihr Fleiſch ſchmecket gut, es verlangt aber einen guten Magen.

BB. Neunauge, Bricke.

Wo die Neunaugen gefangen werden, da ſiedet man auch ſolche, und ißt ſie ſofort. Man fängt ſie im Lüneburgiſchen und Bremen, Pommern, Meklenburg und Liefland, von Martini bis Oſtern. Die Lüneburgiſchen und Bremiſchen hält man für die beſten unter denen, die uns mariniret zugeſendet, und von ſo vielen als eine Delicateſſe verzehret werden. Sie ſind eine ziemlich unverdauliche Speiſe, und man muß die friſchen Neunaugen den älteren vorziehen, welche letztere ungleich ſchlechter ſchmecken.

CC. Sprott.

Dieſe Art geräucherter Sardellen werden uns geräuchert, aus England, zugeführet. Je friſcher man ſie haben kann, deſto beſſer ſind ſie; indem die alten ungemein übel ſchmecken.

DD. Sardelle.

Wenn die Sardellen in ihren kleinen Fäßchen gut eingeleget werden, ſo können ſie wohl an die zwey Jahr dauern. Die aus Frankreich und Portugal kommenden heißt man Anſchovis; und die in Italien, vornehmlich an den Sardiniſchen Küſten, gefangen werden, eigentlich Sardellen, auch Sardinen. Wenn man von Italiänern ſich den bekannten Sardellenſallat machen läßt, und nicht Kenner genung iſt: ſo kann man hintergangen werden, wenn ſie dazu vorbereitete Heringe allein nehmen, oder ſolche unter die wahren Sardellen vermengen.

EE. Hering.

Die erſten Heringe oder Jachtheringe, die uns aus der See durch Jager, kleinere und ſchneller ſegelnde Schiffe, auf Hamburg zugeführet, uud von hier mit der Poſt zugeſendet werden, hält man für die wohlſchmeckendſten unter allen; weil ſie die friſcheſten vom Jahre ſind. Sie ſind aber nicht allemal ſo wohlſchmeckend, als ſie ſeyn ſollten.

Diejenigen hergegen, welche uns nach völlig geendigtem Heringsfange zugeſchicket werden, ſind hernach je friſcher je beſſer, je älter je ſchlechter; wiewohl die Art des Einpackens in die Heringstonnen die Dauer, und den längern Wohlgeſchmack, der Heringe gar ſehr befördert.

Hiernächſt ſind die Heringe an und für ſich ſelbſt, ihrer innern Güte nach, wohl zu unterſcheiden; indem

ſie darnach beym Einpacken, von den Heringsfängern, ſortiret werden ſollen.

Vollhering hat den Bauch entweder voll Milch oder Rogen. Er iſt der fleiſchigſte und anſehnlichſte, hält ſich gut, iſt aber nicht der zärteſte.

Matjen, haben weder Milch noch Rogen, und ſind die fetteſten und wohlſchmeckendſten; halten ſich aber ohne beſondere nachfolgende Hülfe nur die kürzeſte Zeit.

Ylen, haben nur noch ein wenig Milch oder Rogen, ſie halten ſich am längſten, ſchmeicheln aber der Zunge und dem Auge am wenigſten.

Enkelvrak ſind, wie ſie ankommen, friſch und haltbar, und haben von den vorigen Sorten, bey dem Fangen, nur eine äußerliche Beſchädigung, z. B. einen verlornen Kopf, einen Riß, eine Quetſchung u. dgl. bekommen.

Nachſalz, ſind die beym Fange vor Untergang der Sonne nicht gekagete, (denen Kieme und Gedärme nicht ausgeſchnitten) und geſalzene Heringe. Sie bekommen auf der Stelle einen Anſatz zur Verderbung.

Doppeltvrak, ſind alle Heringe, die ſo beſchädigt ſind beym Fange, Kagen und Einſalzen, daß ſie gar bald ihr äußerliches gutes Anſehen, nebſt der Haltbarkeit, verloren haben.

Die Holländer zeichnen die Heringstonnen nach obbenannten Sorten alſo: Vollheringe, V. Matjen, M. Ylen, Y. Enkelvrak, O. Nachſalz, N.S. Doppeltvrak, eine in einer größern eingeſchloſſene kleinere o.

FF. Scholle, Butte, Halbfiſch.

Je fleiſchigter die Schollen ſind, deſto beſſer iſt ihr Geſchmack. Die alten ſchmecken ſchlechter, und ſehen mehr röthlicht als weiß aus.

GG. Stockfiſch.

Dieſer Fiſch heißt eigentlich **Kabeljau**, der, nach ſeiner verſchiedenen Trocknungsart, auch verſchiedentlich genennt wird. **Laberdan** heißt er, wenn er in freyer Luft getrocknet worden. Iſt er aber auf oder an den Klippen getrocknet worden, ſo heißt er **Klippfiſch**. Iſt er aber am härteſten getrocknet worden, daß er vor dem Kochen erſt mürbe geklopfet werden muß, ſo heißt er **Stockfiſch**. Je friſcher man alle dieſe Arten haben kann, deſto beſſer ſchmecken ſie, und die Art zu kochen muß ſie dem Gaumen noch am gefälligſten machen.

HH. Krebs.

Es iſt was bekanntes, daß die Krebſe in den Monaten, die kein R haben, nämlich vom **May** bis in den **Auguſt**, nur zum Eſſen tauglich ſind. Unter dieſen Monaten iſt wieder der **Junius** derjenige, in welchem ſie zum beſten ſchmecken.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß die Krebſe, nach Verſchiedenheit des Waſſers, einen gar verſchiedenen Geſchmack haben können. Die **Bachkrebſe** ſind die beſten im Geſchmacke, dann die **Flußkrebſe**, und zuletzt die **See-** oder **Teichkrebſe**, die am ſchlechteſten ſchmecken.

Eben dieſe Krebſe werden nach der Farbe annoch unterſchieden. **Rothſchäligte Krebſe** bekommen im Kochen eine rothe oder doch rothſchwärzlichte Farbe. **Steinkrebſe** aber gekochet, haben eine weiße oder bleichrothe Farbe. Dieſe Verſchiedenheit der Farbe thut nichts zu einem verſchiedenen Geſchmack, nur daß die Steinkrebſe den Tiſch nicht ſo zieren, als die rothen.

Wenn die **Mutterkrebſe**, oder **Weibchen**, Eyer im Leibe haben, ſo werden ſie von manchen mehr geliebet.

liebet. Sie werden daran erkannt, daß das Weibchen unter dem Schwanze, zunächſt wo er am Leibe ſitzt, nicht zwey Bärtchen, wie das Männlein, ſondern ein plattes Herzförmiges Schildlein, auch einen breitern und plattern Schwanz hat.

II. Krabben.

Krabben ſind ganz kleine Krebſe, die keine Scheeren, ſondern lauter Füße haben. Da ſie uns zuweilen, als eine Seltenheit, aus den Seeſtädten, wo man ſie in der Oſt- und Weſtſee fängt, zugeſendet werden, ſo müſſen wir ſie eſſen, wie wir ſie haben können.

7) Mortification oder Erſterbung des Fleiſches.

Je friſcher und geſchwinder die Fiſche aus dem Waſſer in den Keſſel, zum Kochen oder andre Art der Zubereitung, kommen können, deſto beſſer ſchmecken ſie. Mit dem Fleiſche iſt es nicht alſo. Soll es weniger hart, und mehr mürbe im Kochen oder Braten werden: ſo muß es nicht unmittelbar nach dem Schlachten oder Pirſchen, ganz friſch genommen werden, ſondern eine gewiſſe Zeit hängen oder erliegen. Dieſes nun heißt das Fleiſch **mortificiren**, oder erſterbend machen. Man könnte auch den Namen **entfriſchen**, und **Entfriſchung** dafür annehmen, wenn das Wort bekannt wäre. Man hüte ſich nur, Erſterbung nicht etwa für Abſterbung zu nehmen. Käme Mortification nicht mehr vom lateiniſchen mors, als vom alten deutſchen **mör**, mürbe, her: ſo könnte man es durch Mürbigkeit geben. Ich behalte hier das Wort Mortification, und ſetze dafür zuweilen Erſterbung.

Nicht alle Fleiſcharten bedürfen einer gleich langen Mortification. Bey jeder Fleiſchart muß hauptſächlich auf das Alter der Thiere und die Jahreszeit, in

der ſie zum Küchengebrauche beſtimmt ſind, geſehen werden.

In Anſehung der Jahreszeit will ich zuerſt eine Tabelle herſetzen, die im 55ſten Stück der gelehrten Beyträge zu den Braunſchweigiſchen Anzeigen vom Jahre 1773, mitgetheilet worden: wie lange ſich das rohe Fleiſch in der Luft erhalten laſſe, ohne zu verderben.

	Im Sommer.	Im Winter.
Hirſch- oder Rehwildprät	4 Tage.	8 Tage.
Schweinwildprät	6 —	10 —
Haſe	3 —	6 —
Faſan	4 —	10 —
Birkhahn	4 —	10 —
Auerhahn	6 —	14 —
Rebhuhn	2 —	6-8 —
Rind- und Schweinefleiſch	3 —	6 —
Schöpſenfleiſch	2 —	3 —
Kalb- und Lammfleiſch	2 —	4 —
Truthahn und Gans	4 —	8 —
Kapaun	3 —	6 —
Altes Huhn	3 —	6 —
Junge Hühner und junge Tauben	2 —	4 —

Dieſe Tabelle muß nun nicht als ein genaues, ſondern mehr als ein ungefähres Maas, angenommen werden. Denn ſowohl im Sommer als im Winter kömmt es auf die bald wärmere bald kühlere, bald gelindere bald kältere, Luft oder Witterung an; um den rechten Grad der Erſterbung dem Fleiſche zu geben. Und wenn die äußere Luft ſchon dieſen oder jenen Grad hat, ſo ſtimmet die innere Luft eines Hauſes, oder des Orts im Hauſe, wo das Fleiſch hängt, noch nicht mit der erſtern zuſammen. Näher käme man daher zur Sache, wenn ein Thermometer zu Hülfe genommen,

und

und dadurch der rechte Grad der Temperatur, oder der Luftwärme und der Luftkälte erforſchet würde. Hierdurch könnte nun eine weit berichtigtere Tabelle angefertiget werden. Und das Publicum muß es erwarten, daß ſich einſt noch ein Naturforſcher die Mühe gebe, auch durch Thermometerobſervationen dieſe genauern Grade der Fleiſcherſterbung herauszubringen.

So lange es nun noch an ſolcher Berichtigung fehlet, muß die Hausmutter zur Sommerszeit das Fleiſch, zur Mortification, nicht ſo lange hängen laſſen, bis der Geruch das Angehen deſſelben zur Fäulniß offenbaret. Dieſe Vorſicht iſt beſonders in Anſehung des Fleiſches von jüngern Thieren nöthig, welches von der Luft weit eher in der Wärme aufgelöſet wird, als das Fleiſch der alten Thiere. Eine Hammelkeule z. E. brauchet wohl viermal längere Zeit, als ein Lammsviertel, und man muß demnach wohl bey einer Hammelkeule, außer ihrer Mortification, noch zum Klopfen oder Bläueln derſelben ſeine Zuflucht nehmen, wenn ſie kein zäher Braten werden ſoll. Je jünger alſo das Fleiſch der Thiere iſt, je weniger brauchet es mortificiret zu werden. Wenn daher in obſtehender Tabelle das Hirſchfleiſch nur ſo, mit einem einzigen Namen, ausgeworfen worden; ſo muß man dennoch unter dem Hirſchfleiſche einen großen Unterſchied halten. Denn Wild- oder Hirſchkalb iſt auch Hirſchfleiſch; es brauchet daher keine vier Tage im Sommer zur Erſterbung. Und das Fleiſch eines Spießers oder Schmalthieres muß nicht ſo lange, als das Fleiſch eines Hirſches von ſechszehen Enden, mortificiret werden. Und in dieſem Verhältniſſe muß die Tabelle in Anſehung aller übrigen Fleiſcharten verſtanden werden.

Wenn zur Winterszeit Fleiſch mortificiret wird, ſo muß es nicht ſo lange geſchehen, daß es ausdörre. Denn wenn es gleich noch nicht ſtinket, ſo kann es doch

durch

durch das Ausdörren ſeine Kraft verloren haben. Mit dem Gefrieren des Fleiſches iſt es eben ſo. Denn durch den Froſt wird nicht allein die Kraft ausgezogen, ſondern es geht auch der Geſchmack des Fleiſches etwas verloren.

Noch muß man wiſſen, daß das Fett des Fleiſches, da es weicher iſt, weit eher als das Fleiſch in die Fäulniß übergehe. Man muß daher auch dem fetten Fleiſche weniger Zeit zur Erſterbung laſſen, als dem magern.

Iſt aber vorhin geſaget worden, daß man ſich, in Anſehung des zu mortificirenden Fleiſches, vor dem Angehen deſſelben zur Fäulniß hüten möge: ſo hat man ſich, in der kältern Jahreszeit, da nicht ſo bald eine Fäulniß zu beſorgen iſt, doch noch vor dem ſo genannten älterichten Geſchmacke des Fleiſches in Acht zu nehmen. Dieſer älterichte Geſchmack des Fleiſches wird bey manchen Bereitungsarten, wie vornehmlich an dem Kalbfleiſche geſchieht, zu ſehr auffallend. Bey dem Wildprät ſoll zwar auch kein angegangenes Fleiſch ſeyn, aber der älterichte Geſchmack iſt bey ſelbigem doch noch eher zu entſchuldigen, als bey dem zahmen Fleiſche. Es werden aber ſaure Brühen ſolchen, von der zu langen Erſterbung entſtandenen, älterichten Geſchmack des Fleiſches kaum vertilgen können.

Die Haken aber, daran das zu mortificirende Fleiſch angehänget wird, ſind entweder in einem Keller oder Gewölbe eingemauert, oder ſie ſind an einem Stricke befeſtiget, welches durch einen oben in der Decke einer Kammer oder Saales eingemachten Kloben durchgeht, und an der Seite angehänget wird; womit die Haken nebſt dem Fleiſche in die Höhe gezogen, und wieder herabgelaſſen werden können. Es iſt die Hauptſache bey ſolchen Fleiſchhaken noch dieſe, daß weder Katzen,

Katzen, noch Mäuſe oder Ratten, an ſolches aufgehängte Fleiſch hinankommen, und es anfreſſen können.

8) Einwäſſern des rohen Fleiſches.

In den meiſten Häuſern, in welchen keine Köche gehalten werden, wird das Fleiſch vor dem Kochen noch eingewäſſert, um vermeintliches Blut auszuziehen, oder das Unreine wegzuſchaffen. Man irrt ſich hiemit gar ſehr, da das Röthliche, ſo nach dem Einwäſſern erſcheinet, kein Blut, ſondern der beſte Saft des Fleiſches iſt. Will man ja einwäſſern, ſo geſchehe es doch ja nicht des Tages vor dem Kochen, noch weniger mit warmem oder lauem Waſſer, ſondern mit kaltem, und nur eine halbe Stunde lang. Die Köche verſtehen ſich beſſer hierauf; ſie begnügen ſich nur das Fleiſch, es ſey Geflügel, oder andres Fleiſch und Wildprät, abzuſpülen, wenn äußere Unreinigkeiten daran ſeyn könnten, weßhalb ſie ihr Fleiſch immer wohlſchmeckender zur Tafel bringen. Sie ſpülen es auch wohl gar nicht ab; es wird aber beym Anfangen des Kochens fleißig abgeſchäumet, als wodurch alles Unreine fortgeſchafft wird. Unterläßt man ſolches Abſchäumen zu Anfange des Kochens, ſo wird freylich das Fleiſch kein gutes Anſehen bekommen. In Anſehung des Abſchäumens aber iſt es ökonomiſch, wenn zu dem Abſchaum ein eigner Teller, oder Schüſſel gehalten wird, um ſolchen, weil er Fettigkeiten enthält, zu ſammeln, und in das Knochen- oder Schmurzgefäß zu bringen, und den geſammleten Vorrath zum Kochen der Hausſeiſe anzuwenden.

Sollte man im Winter Fleiſch oder Braten wider das Erfrieren nicht verwahren können, ſo muß man es um gleicher Urſach willen nur trocken, und nicht im Waſſer aufthauen laſſen. Ueberdem wird alles eingewäſſerte

wäſſerte Fleiſch eben deshalb nicht ſo zart vom Kochen werden, als das nicht eingewäſſerte, das ſeine natürlichen Säfte behalten hat. Jenes wird um des Einwäſſerns willen allemal mehr zähe bleiben.

Hingegen ſchadet es nicht, daß die Hülſenfrüchte, als Bohnen, Erbſen und Linſen, Tag und Nacht hindurch eingewäſſert, und das Waſſer oft abgegoſſen und mit anderm erſetzet werde. Der erſte Geſchmack dieſer Früchte geht zwar weg, aber es wird ihnen ihre blähende Kraft entnommen. Andre, die eben dieſes ſuchen, wäſſern ſie nicht ein, ſondern gießen nur das erſte Waſſer weg, womit ſie angekochet geweſen, wobey denn dieſe Hülſenfrüchte ihren erſten Geſchmack weniger verlieren.

9) Unterſchied und Zeit des Siedens und Kochens.

Es ſind Speiſen, die nicht gekochet, ſondern nur geſotten werden. Das Sieden dauert nur ſo lange, bis das Waſſer oder die Brühe einer Speiſe am Feuer blos zum Aufwallen gekommen iſt. Das Kochen aber iſt ein anhaltendes oder fortgeſetztes Sieden, wenn die Speiſe gahr oder mürbe werden ſoll.

Man muß daher dieſen Unterſchied wohl bemerken, weil man in der Folge dieſes Unterrichts von manchen Speiſen ſagen wird, daß ſie geſotten, von ander aber, daß ſie gekochet werden. Z. E. Schmerlen und Gründlinge werden geſotten, das heißt: das Waſſer muß am Feuer nur zum Aufwallen gekommen ſeyn, weil dieſe Fiſchchen ſodann ſchon gar ſind, und durch das Kochen in Mus würden verwandelt werden. Und ſo iſt es mit mehrern Speiſen. Immittelſt machet hiebey das weiche und harte Waſſer auch noch einigen Unterſchied; weil ein weiches Waſſer geſchwin-

der

der im Sieden und Kochen eine Speiſe erweichet, als das harte; daher bey dieſen letztern eine längere Zeit, oder ein ſtärkerer Grad der Hitze, zum Gahrkochen der Speiſen, erfordert wird. Auch verſchießt die Farbe der grünen Kräuter nicht ſo, wenn ſie mit hartem Waſſer gekochet werden, wie ſolches durch das weiche geſchieht. Das weiche Waſſer kann auch die Fiſche leicht zu Krümeln oder Stücken kochen, wenn die Zeit ihres Abnehmens vom Feuer nicht recht genau in Acht genommen wird. Mit hartem Waſſer trifft man das Kochen der Fiſche eher und beſſer.

In Anſehung der Zeit, wie lange jede Fleiſchart kochen muß, um gahr zu werden, kann man nicht aufs allergenaueſte rechnen. Rindfleiſch wird man bey zugedecktem Topfe und nur ſachtem Kochen binnen 4 Stunden, iſt es aber alt und daher zähe, noch ſpäter, wohl erſt in 5 Stunden gahr bekommen. Hammelfleiſch wird, wenn es zuvor mit der Fleiſchkeule tüchtig geklopft worden, in 3 Stunden gahr ſeyn. Iſt dies Fleiſch von ſehr alten Hämmeln, oder ſogenannten Märzſchafen, ſo können wohl an die 4 Stunden zum Kochen daraufgehen. Kalbfleiſch, wenn es nicht einen zu groben Faden hat, wird nur 1 Stunde brauchen. Schweinefleiſch, wenn es alt iſt, und welches an der mehr oder weniger dicken Schwarte erkannt wird, kann an die 3 bis 4 Stunden erfordern. Iſt es aber jung und nicht mager, ſo wird man damit aufs längſte in $1\frac{1}{2}$ oder 2 Stunden fertig ſeyn können. Aufs Schwarzwildprät, den Kopf ausgenommen, indem er ſeine Schwarte behält, kann eben ſo gerechnet werden. Hirſchfleiſch, wenn es feiſt iſt, erfordert auf mäßigem Kohlfeuer und in verdecktem Topfe drey Stunden. Iſt es aber nicht feiſt und von ſehr alten Hirſchen, ſo wird man unter 4 Stunden nicht davon kommen. Das Fleiſch der Spießer und Schmal-

thiere

thiere kann in 2, längſtens $2\frac{1}{2}$ Stunden gahr ſeyn. Aufs Fleiſch vom Dannhirſch und Reh, ingleichen vom Wildkalbe des rothen Hirſches kann man nach Proportion eines jeden Stufenalters immer eine Stunde weniger, als vom rothen Hirſche, rechnen. Wenn aber Hirſchfleiſch, wie es öfters geſchiehet, in Eſſig eingelegt wird, um darin 3, 6 bis 8 Tage zu dauern, ſo wird es darin ſehr mürbe, und bedarf einer kürzern Zeit zum Kochen, als vorhin angegeben worden. Iſt das Fleiſch vom Dannhirſch in Eſſig gelegt, ſo kann es darin ſo mürbe werden, daß es kaum $\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen braucht. Es wird aber auch von langem Liegen in Eſſig ſo kurz und unſchmackhaft, daß es einer zu Krümeln weichgekochten Leber gleichſchmeckend iſt. Nur altes, und von Natur mehr zähes, Wildprät verträgt das Einlegen in Eſſig oder Koſent auf mehrere Tage.

Das Räucherfleiſch kann 1 bis 2 Stunden mehr Zeit, als oben von dem Rindfleiſche angegeben worden, nöthig haben. Alles Fleiſch aber muß mit der Fleiſchgabel unterſucht werden, ob es gar, oder nahe daran, oder nicht iſt. Iſt es noch zu hart, ſo hängt es feſt an der Gabel, und deutet an, daß das Feuer, um die Zeit des Eſſens nicht zu verfehlen, verſtärket werden müſſe; ſo wie auf der andern Seite das Fleiſch, wenn es nahe am Gahrwerden iſt, zurück vom Feuer gezogen werden muß, im Fall die Mahlzeit nicht damit übereintreffen könnte. Denn allzu weich gekochtes Fleiſch findet, da es außer Geſchmack iſt, die wenigſten Liebhaber.

10) Unterſchied des kalten und heißen Waſſers zum Ankochen der Speiſen.

Es iſt nicht einerley, ob eine Speiſe mit kaltem oder heißem Waſſer den Anfang des Kochens mache. Denn

Denn wenn einige derſelben ſogleich in ein Gefäß ſchon kochenden Waſſers geworfen werden, ſo wird die Hitze des Feuers ſie nicht erweichen, ſonden vielmehr verhärten. Z. E. die Hülſenfrüchte werden nicht weich, wenn ſie mit heißem Waſſer ankochen. Man muß ſie mit kaltem ans Feuer bringen. Mit dem alten und zähen Fleiſche iſt es auch ſo.

11) Gelindes Feuer und gelindes Sieden oder Kochen.

Einige Speiſen müſſen, wenn ſie recht ſchmecken ſollen, nur bey gelindem Feuer gelinde ſieden oder kochen. Z. E. der Klippfiſch iſt ein hartes unſchmackhaftes Eſſen, wenn er ſtarkes Feuer gehabt hat, und ſcharf gekochet worden. Wird er aber mit kaltem Waſſer beygeſetzet, bey ganz gelindem Feuer langſam angeſotten, daß er noch nicht in den rechten Grad des völligen Siedens hineinkömmt, ſo wird das Fleiſch dieſes Fiſches ſo zart, daß es zugleich eine ſehr geſunde Speiſe iſt.

Will man Fleiſch weich haben, und zugleich etwas Kraft davon in die Suppe oder Brühe hineinziehen, ſo wird es mit kaltem Waſſer, bey gelindem Feuer, allmälig angekochet, und nach und nach der Grad des Kochens erhöhet. Iſt es aber nur allein auf die Brühe abgeſehen, daß man alle Kraft ganz aus dem Fleiſche heraus haben will, und den Geſchmack des Fleiſches nicht achtet, ſo giebt man ſelbigem einen ſtärkern Grad der Hitze, wodurch die beſten Säfte völlig aus dem Fleiſche gebracht, und in die Brühe eingeführet werden.

Iſt aber das Fleiſch an und für ſich auflösbar, wie etwa das von jungen Thieren, ſo läßt man ſie, nachdem ſie in ſiedendem Waſſer angekochet worden, nur

nur bey gelindem Feuer gelinde kochen. Grüne Gewächſe werden mit heißer Brühe übergoſſen, und ſofort zum Kochen gebracht, damit ſie ihre Farbe behalten, und auch kräftig ſchmecken. Werden ſie hingegen, mit kaltem Waſſer, bey gelindem Feuer allmälig, mit ſtufenweis erhöheten Graden der Hitze gekochet, ſo werden ſie zwar weich, aber ohne innerliche Kraft und äußerlichen Anſehen ſeyn. Verlangt man recht kräftiges Fleiſch, ſo laſſe man es in recht großen Stücken gleich in ſiedendem Waſſer ankochen. Denn je kleiner die Stücke des Fleiſches ſind, deſto mehr zieht die Kraft aus, wie oben bereits von einem, in Stücken klein geſchnittenen, und ſo gekochten Huhn gemeldet worden.

12) Das Dämpfen des Fleiſches.

Fleiſch dämpfen, ſchmoren, ſchmolen auch ſtofen, heißt ſo viel: in einem verdeckten Topfe Fleiſch kochen, um ſelbigem einen recht kräftigen Geſchmack beyzubringen. In offenen Töpfen muß die beſte Kraft des Fleiſches verdunſten. Man hat zu gedämpftem Fleiſche eigne irrdene Töpfe, die entweder drey Füße haben, oder ohne ſolchen ſind, und letzteren Falls, auf einen eiſernen kurzfüßigen Dreyfuß, oder Triangel, geſtellet werden. Man bedienet ſich am beſten der Kohlen unter ſolchen ſo genannten Schmoltöpfen, um die Hitze nur mäßig zu geben, und ſolche nach und nach, wiewohl zu keinem hohen Grade, zu verſtärken; damit das Fleiſch nicht entkräftet werde. Man bedienet ſich auch zu ſolchem Dämpfen des Fleiſches kupferner, inwendig verzinnter Gefäße, die gemeiniglich Caſſerolen genannt werden. Die irrdenen Töpfe ſind aber vorzuziehen, und dauern lange, wenn ſie mit eiſernem Drathe äußerlich, wie mit einem Netze, umflochten

ſind.

ſind. Denn die ſolchermaßen eingeflochtene Töpfe bleiben immer noch brauchbar, und können nicht aus einander fallen, wenn ſie gleich Riſſe oder Borſten bekommen. Man kann auch in ſolchen Schmoltöpfen Kohl und Rüben kochen, die in kürzerer Zeit als in offenen Töpfen, gahr werden.

13) Butter und Salz beym Kochen.

Ohne Butter und Salz können wir unſre Speiſen nicht wohlſchmeckend machen, und beyde dienen auch dazu, die Speiſen im Kochen zu erweichen. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß fettes Fleiſch, der Butter, zum Kochen, nicht bedürfe.

Bey Gartengewächſen hat man der Vorſicht nöthig, die Butter nicht eher anzulegen, als bis ſie am Feuer einen Sud gehabt, oder den Anfang zum Sieden gemachet haben. Denn die Butter würde allzu frühe in die Zwiſchenräume der Gewächſe eindringen, daß ſie vom Kochen weniger zart und weich ausfallen würden. Dieſes iſt vornehmlich bey den Steckrüben, oder den kleinen Märkiſchen Rüben nöthig, die nicht recht weich werden wollen, wenn, vor ihrem Anſieden ſchon, Butter angeleget geweſen.

Je fetter das Fleiſch iſt, je mehr muß Salz angeleget, und ſolchem hiedurch ein ekelhafter Geſchmack benommen werden. Das Wildprät brauchet nur halb ſo viel Salz, als das zahme Fleiſch, weil ſolches ſchon von Natur mehr Salztheile in ſich hat. Es würde völlig überſalzen werden, wenn man ſo viel Salz, als an zahmes Fleiſch, daran thun wollte.

Wenn es uns um die Erhaltung der ſo ſchönen Farbe grüner Gartengewächſe zu thun iſt, z. E. des grünen Kohls, der Schnittbohnen ꝛc. ſo muß man ſofort, wie ſie ins Waſſer kommen, Salz anlegen, und

ſie damit anſieden laſſen. Wird es ſpäter angeleget, ſo iſt die grüne Farbe der Gartengewächſe verſchoſſen, und eine ſehr matte, bleiche oder fahle Farbe veranlaſſet worden. Es iſt aber ſchön, dem Auge eben ſo ſehr eine Speiſe, als dem Gaumen, gefällig machen.

14) Braten.

In den Küchen der Könige und Fürſten wird auf die Braten ſo große Aufmerkſamkeit gerichtet, daß beſondere Bratenköche oder Bratenmeiſter angeſtellet werden, die ſich mit gar keiner andern Kocherey, als nur einzig und allein mit Braten, beſchäfftigen dürfen. Daher kömmt es denn auch, daß ihre Braten, die zugleich als die allereinfältigſte Fleiſchſpeiſe, königlicher und fürſtlicher Tafeln, anzuſehen ſind, die wohlſchmeckendſten ſeyn müſſen. Es iſt gar nichts mühſames, in der Küche des Mittelmannes eben ſo gute und wohlſchmeckende Braten zu haben. Es iſt aber nicht zu ſagen, wie ſehr nachläſſig, oder unwiſſend, man dieſes Geſchäffte hieſelbſt hin und wieder betreibt. In manchen Häuſern iſt es nur ein ungefährer Zufall, wenn die Hausmutter etwa noch einen leidlichen Braten zu Tiſche bringt.

Mit einer ſchwarzen Rinde überzogenes, hartes oder zähes, ausgemärgeltes Fleiſch kann eine jede Bäuerinn bereiten, und ſich dabey vorſtellen, daß ſie einen delicaten Braten zuwege gebracht hat; und man muß ſich wundern, daß manche Hausmütter von gutem Herkommen einen ſo unrichtigen Bratengeſchmack annehmen; oder falls ſie anderswo guten Braten eſſen, nicht nachfragen können, wie ſie ihres Orts, in Anſehung des Bratens, Fehler ablegen ſollen, die ſogar der Geſundheit, wie unten wird gelehret werden, nicht zuträglich ſind. Kleines Geflügel, als Schnepfen,

Kram=

Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen u. ſ. w., werden gemeiniglich am meiſten verhunzet; und dieſes geht ſo weit, daß man die Art des Fleiſches, von andern, gar nicht mehr unterſcheiden, und nur von der äußern Geſtalt des gebratenen Vogels noch allein angeben kann, daß es Schnepſe, Krammetsvogel oder Lerche ſeyn ſolle.

Ein guter Braten iſt ein ſolcher, der nicht ſo ſehr mit der Hitze angegriffen wird, bis die inneren rothen Säfte ganz entfärbet, und völlig haben ausfließen müſſen. Dr. Unzer ſaget: Ein guter Braten muß ſo ſaftig ſeyn, daß er von gut ausgekochter Brühe ſtrotzet, und daß ſich dieſelbe, wenn man aus dem dicken Fleiſche einen Kegel heraus ſchneidet, in der Höhle ſchnell ſammlet, und einen kleinen Becher voll nahrhafter Brühe darſtellet.

Ich weis es wohl, daß man in manchen Häuſern einen ſo, nach Art der Engländer, bereiteten Braten verwirft, wenn man vorgiebt: es ſey ekelhaft, rothes Blut in dem Braten zu ſehen, weil ſolches zugleich die Rohheit des Fleiſches veroffenbaren müſſe.

Es iſt wahr, man hat Recht, wenn völlig ungekochtes Blut in dem Braten ſich vorfindet, daß er dieſerhalb ekelhaft, und nicht gahr ſeyn müſſe. Allein es wird auch nicht behauptet, daß ſolcher Braten im Engliſchen Geſchmacke ſey, oder ſeyn könne. Die, nach Dr. Unzers Vorſchrift, aus einem angeſchnittenen Braten, hervorſtrotzende Säfte müſſen nicht blutroth, ſondern fleiſchfärbigt, oder incarnat ausſehen. Und die ſo gefärbte Säfte werden keinen rohen, ſondern einen gahr gewordenen Braten anzeigen.

Um nun den Braten ſo ſaftig zu machen, ſo muß er, wenn er am Spieß geſtecket worden, nicht gleich

zugebraten werden. Das heißt: es muß das Feuer zuerſt ganz gelinde ſeyn, und nach und nach verſtärket werden. Denn, wenn die Hitze gleich im Anfange zu ſtark iſt, ſo wird die Oberfläche des Bratens alsbald eine zu ſtarke Rinde bekommen, und ſchwarz werden. Es ſoll aber ſolche äußere Rinde nicht hart, und brüchigt, ſondern gelinde; die äußere Farbe des Bratens hergegen gelb oder bräunlicht, nicht aber ſchwarz ſeyn. Dieſerhalb muß auch dem Braten in der Folge nicht zu viele Hitze gegeben werden, weil er auch alsdenn noch ſchwarz, innerlich aber zu ſehr könnte ausgedörret werden.

So muß auch der Braten, zumal wenn er nicht geſpickt iſt, fleißig mit Butter begoſſen, und keine Stelle trocken gelaſſen werden. Denn die Butter muß ſo wohl ſich in den Braten hineinziehen, um ihn weich zu machen, als auch verhindern, daß ſich die innern Säfte des Bratens nicht zu ſehr herausziehen. Der Speck aber, womit der Braten zierlich durchzogen wird, hat gleiche Wirkung, und dienet zugleich dazu, den Geſchmack des Bratens zu erhöhen. Ein geſpickter Braten, wenn anders der Speck nicht zu alt oder ranzicht iſt, wird allemal beſſer ſchmecken, als ein ſolcher, der nur mit bloßer Butter allein iſt begoſſen worden. Und dieſes gilt vornehmlich in Anſehung des Wildpräts. Man vergleiche einen geſpickten Haſen, oder Hirſchbraten, mit einem ungeſpickten. Und mit vielen Braten von zahmen Thieren iſt es eben ſo.

Ein am Spieße bereiteter Braten iſt einem im Ofen gemachten gar ſehr vorzuziehen, und man muß es einem Kenner eben nicht ſagen dürfen, wenn er einen Braten koſtet, wie und wo? er gemachet ſey. Er muß es gleich am Geſchmacke wiſſen und ſagen können. Ein Braten aus dem Ofen wird nie ſo ſaftig ſeyn können, als ein Spießbraten. Ein fetter Schweinebraten

braten und Gänſebraten aus dem Ofen können unter allen noch am erſten paſſiren. Aber beyde müſſen doch, am Spieße, noch beſſer für den Geſchmack ausfallen. Ein Kälberbraten im Ofen wird ein halb verdorbener Braten. Wenn er aufs öfterſte im Ofen begoſſen wird, ſo kann er noch mittelmäßig ſeyn. Und bey allem angewandten Fleiße, wird er dennoch einem Spießbraten nachſtehen müſſen.

Da aber doch die Holzerſparung ſo vielen Haushaltungen immer angemeſſener wird; ſo muß der Ofenbraten, um doch als Braten, und nicht als gekochtes Fleiſch zu ſchmecken nach folgender Weiſe behandelt werden:

Unter jedem Braten wird ein von eichenem Holz eigends dazu verfertigtes Kreuz gelegt. Die Seite des Bratens, die bey Tiſche in der Schüſſel die obere ſeyn ſoll, muß auch zuletzt im Ofen oben aufliegen, um mehr braun, als weiß zu erſcheinen, und nicht als gekochtes Fleiſch zu ſchmecken. Ehe der Braten, eine Hirſchkeule oder ein Kälberbraten nämlich, in den Ofen kömmt, muß dieſer eine halbe Stunde zuvor geheizet, der Braten mit kochendem Waſſer begoſſen, geſalzen, und nach einer halben Stunde öfters mit Butter begoſſen werden. Sind Niere und Ribben am Kälberbraten, ſo wird die Nierenſeite zuerſt unten gelegt, und hierauf umgekehret. Vom Wildbraten pflegen einige das erſte Salzwaſſer wieder abzugießen, und ſodann friſches Waſſer mit Salz wieder hinzuzuthun. Hammel- und Gänſebraten werden mit ihrem eigenen ausbratenden Fette begoſſen. Die Brühe zum Begießen wird in einem gut geheizten Ofen bald braun werden. Will man ſie aber bräuner haben, ſo wird braun gebratene Butter zur Bratenbrühe hinzugegoſſen. Bey dem allen aber muß noch dieſes geſchehen, daß zuerſt nur langſames, zuletzt aber raſches Feuer gehalten werde.

Iſt der Kälberbraten, wenn er groß iſt, zuvor wohl geklopft geweſen, ſo kann er in zwey Stunden, Haſenbraten in anderthalb Stunden, falls er nicht zu alt iſt; Tauben aber in einer Stunde gut ſeyn. Letztere werden anfänglich allein mit Butter angebraten, zuletzt aber nur, wenn der Brühe wegen des Einbratens zu wenig ſeyn ſollte, Waſſer zugegoſſen. Die Bruſt wird unterwärts gelegt. Eine Wildkeule, die nicht feiſt, ingleichen Hammelbraten von alten Hammeln werden eher, drey Stunden mehr, als weniger, zum Gahrwerden im Ofen nöthig haben.

Noch hat man eine ſehr bequeme Art zu braten, nämlich unter dem Keſſel. Nur müſſen zum Keſſelbraten keine große Braten, nur etwa Kapaune, junge Gänſe und Haſen u. dergl. ſeyn. Es wird der Braten in eine Bratpfanne oder auf eine irrdne Schüſſel gelegt, geſalzen, Waſſer und zuletzt Butter aufgegoſſen. Die Gefäße werden aufs Kaſtrolloch geſetzt, die Kohlen in beſtändiger Gluth gehalten, und oben darüber ein gut paſſender Keſſel, oder Kaſtrol, woran der Rand recht gerade iſt, zum Bedecken geſetzt.

Außer obgedachten Braten haben wir noch Topfbraten, das ſind ſolche: die in einem verdeckten Gefäße bereitet werden. Sie kommen faſt einem gedämpften Eſſen gleich, und ſind eines ſehr kräftigen Geſchmacks, weil nichts von ihren Säften verfliegen kann. Enten und junge Tauben ſind hiezu am ſchicklichſten, wenn ſie zuletzt in der Bratpfanne, oder jedem andern Tiegel, mit Butter noch braun gemacht werden.

Noch iſt eine Art der Braten, die man Roſtbraten nennt, das heißt Fleiſch, welches über Kohlen auf einem Roſte gebraten worden, und ſonſt auch unter den Namen, Carbonade oder Grillade, bekannt ſind.

Die

Die Roſtbraten ſind nur kleine Stücken Fleiſch oder kleines Geflügel, Würſte und Fiſche. Man muß ihnen anfänglich auch nur eine gelinde Hitze geben, von der man bey einigen Fleiſcharten, ſonderlich dem Hammel- und Schweinefleiſche, zu einer höhern fortſchreitet; daß ſie ganz zuletzt eine knuſperichte Rinde bekommen. Man pfleget auch wohl Ueberbleibſel eines großen Bratens, z. E. die Keulen eines Kalekuten oder einer Gans zu röſten, die dadurch ſehr wohlſchmeckend werden. So ſchmecken auch den meiſten die Bratwürſte vom Roſte beſſer, als aus dem Tiegel, wenn man in der Küche recht damit umzugehen weis.

Anweiſung
wie die Speiſen für den Tiſch des Mittel-mannes zu bereiten.

Erſtes Kapitel.
Suppen.

Alle Speiſen, wie bereits oben geſaget worden, können in geringere oder gemeine, und in beſſere oder Gaſtſpeiſen, eingetheilet werden. Man muß hier, wenn von der Küche des Mittelmannes die Rede iſt, gemeine Speiſen eben nicht als ſolche anſehen, die nur allein fürs Geſinde gehören. Denn der gemeine Mann ißt mit dem Mittelmanne viele Speiſen, die ſich in den Hauptzuthaten einerley ſind; aber doch in der Bereitungsart, und in Nebenzuthaten verſchieden fallen. Man kann ſich lächerlich machen, wenn man dieſen Unterſchied nicht kennt oder beobachtet.

Die Häuſer des Mittelmannes ſind ſich ungleich, und könnten noch in verſchiedene Klaſſen vertheilet werden. Denn es ſind Häuſer, die faſt täglich lauter Gaſtſpeiſen haben, und haben können; dagegen in andern Häuſern nur täglich geringere, und nur an gewiſſen Tagen beſſere, oder ſo zu nennende Gaſtſpeiſen, auf den Tiſch kommen. Jede Hausmutter muß alſo ſich, ihren Stand und Vermögen oder Einkünfte kennen,

nen, um, in Anſehung der gemeinen ſo wohl als der Gaſtſpeiſen, das Schickliche nicht zu verfehlen. Es kann, im gegenwärtigen Unterrichte, nicht jedem Hauſe des Mittelmannes geſaget werden, was für ſelbiges paſſe oder nicht paſſe. So kann z. B. für manche Häuſer der niedrigen Klaſſe eine Weißbierſuppe ſchon, in gewiſſen Umſtänden, für eine Gaſtſpeiſe gehalten, und damit eine Abendmahlzeit, oder wohl gar eine Mittagsmahlzeit angefangen werden; da eben dieſe Suppe, in Häuſern der erſten Klaſſe, wenigſtens des Mittags, keine Gaſtſpeiſe ſeyn könnte. Es muß alſo dieſe Beurtheilung von jeder Hausmutter immer in dem gegenwärtigen Unterrichte vorausgeſetzet bleiben, da man der Kürze wegen nur zwey Abtheilungen der Speiſen, nämlich in gemeine und in Gaſtſpeiſen, angenommen hat. Wie aber dieſes in Anſehung aller Speiſen beobachtet wird, ſo geſchieht ein gleiches nun mit den Suppen, die man in gemeine und in Gaſtſuppen nur unterſcheiden wollen.

1) Waſſer- und Brodſuppe.

Es wird kochendes Waſſer in eine Schüſſel über dünne und breite Brodſchnitte gegoſſen, und mit Butter und Salze gewürzet.

1) Dieſe allerſimpelſte Suppe iſt eine gemeine Suppe, aber deshalb doch nicht verachtet. Sie wird von manchem Hausvater, zur Veränderung, gern gegeſſen, ohne daß ihn eben Gründe der Sparſamkeit, weil es eine ſehr wohlfeile Suppe iſt, dazu bewegen ſollten. Zuweilen ekelt Kranken vor allen künſtlichen Suppen; und denn iſt dieſe Waſſerſuppe für ſolche Kranke eine ſo geſunde als gefällige Suppe.

2) Ohne viele Butter ſchmecket dieſe Suppe eben nicht. Auch muß lieber weißes als ſchwarzes Brod

gewäh-

gewählet werden. Erſteres aber ſoll nicht klitſchicht ſeyn. Altes weißes Brod iſt das beſte dazu; doch muß man nicht zu viel nehmen, weil es gar ſehr aufquillet, und das Waſſer gleichſam verſchlingt, daß davon die Suppe zu ſteif oder zu dicke werden müßte.

3) Mehr geachtet iſt dieſe Waſſerſuppe: Man thut einige Scheiben geröſtet, zerſtoßenes und ausgeſiebtes Brod, ein Bund Peterſilie und klein geſchnittene Peterſilienwurzeln, wie auch ein Stück Butter, nebſt ein wenig Salz mit kochendem Waſſer in ein Geſchirr, und kocht es ſo lange, bis alles ſo weich iſt, daß es durchgeſtrichen werden kann. Das Durchgeſtrichene wird mit kochendem Waſſer wieder heiß, und mit ein Paar Eyerdottern und ſehr fein geſchärbter Peterſilie ſemig gemacht.

4) Zur Suppe von ſchwarzem Brod kocht man Rinden, nebſt etwas Zitronſchale in Waſſer weich, thut Zucker und Butter hinzu, reibt die Suppe durch einen Durchſchlag, thut ſodann gewaſchene Corinthen drein, und beſtreut die Suppe mit Zucker und Zimmt.

Auf einer andern Art macht man die grobe Brodſuppe alſo: Schneide rund herum von grobem Brodte Scheiben, röſte ſie auf Kohlen gelbbraun, brich ſie, wenn ſie kalt ſind, in Stücke, laß ſie in Waſſer weich kochen, rühre ſie durch einen Durchſchlag, gieße weißen Wein dazu, und thue viel geſtoſſenen Zimmt, Zucker, Zitronſcheiben und Corinthen hinein, und laß es noch etwas kochen. Es muß ſo viel Brod ſeyn, daß die Suppe davon gut werden kann.

Die feine Brodſuppe wird ſo gemacht: Wein und Waſſer, jedoch vom erſten etwas mehr, werden mit geriebenem feinen Roggenbrodte, fein gehackter Zitronſchale und Zucker gut gekocht; hierauf das Gelbe von 2 Eyern dazu gequirlet, und die aufgegebene Suppe, wenn man will, mit Zimmt beſtreuet. Statt des

Waſſers

Waſſers kann auch weiß Bier genommen, und geſtoßene Kardamommen hinzugethan werden. Dieſe Brodſuppen ſind meiſtens nur Abendſuppen, und können als eine Art von Gaſtſpeiſen angeſehen werden.

2) Armenmannsſuppe, Bettelmannsſuppe.

Der Name der Suppe bringt es ſchon mit ſich, daß ſie eine gemeine ſeyn müſſe. Es wird die Oberrinde von ſchwarzem Brodte mit kaltem Waſſer, vieler Butter, und hinlänglichem Salze, beygeſetzet, und allmälig bey gelindem Feuer gekochet, bis die Rinde, die in großen Stücken eingeleget worden, nun zerfällt und ſich zu krümeln anfängt.

1) Wenn die Rinde vom Brodte abgeſchnitten wird, ſo muß nicht viel Krume daran gelaſſen werden. Wenn die Rinde die Dicke des Mittelfingers hat, ſo iſt es genung. Unterrinde iſt untauglich, und muß gar nicht darunter genommen werden.

2) Keine einzige Suppe erfordert mehr Butter als dieſe, wenn ſie ſchmecken ſoll. Die Vielheit der anzulegenden Butter machet es, daß die Suppe eben nicht die wohlfeilſte iſt.

3) Es iſt beſſer altes, als neugebackenes Brod zu nehmen; da letzteres leicht klitſchicht kochen kann. Denn die Rinde muß ſo mürbe kochen, daß ſie von ſelbſt zerfällt, und ſich krümelt. Geſchieht dieſes nicht, ſo iſt es eine nur ſchlecht ſchmeckende Suppe.

4) Eben deswegen muß die Oberrinde des Brodtes nicht zähe, ſondern hart und knorpelicht gebacken ſeyn. Und je bräuner die Rinde, deſto beſſer ſchmecket die Suppe. Es iſt ſogar beſſer, ſchwarz gebrannte, als blaſſe Rinde.

5) Dieſe Suppe iſt in den Städten wenig bekannt, da ſie auch von ſchwarzem Bäckerbrodte nicht nachgema-

gemachet werden kann. Da aber die Suppe eine ſo nährende, wohlſchmeckende, und geſunde Suppe iſt, daß ſie von Kennern nicht zu viel gegeſſen werden kann, ſo müſſen Liebhaber dieſer Suppe in Städten recht grobes Bauerbrod auf dem Lande ſich erkaufen, oder ſich die Oberrinde, die lieber von Bauern als die Krume gemiſſet wird, geben laſſen, und ſolche auftrocknen, um eine ſo wohlſchmeckende und ungemein ſtärkende Suppe oft eſſen zu können. Denn wenn ſie recht bereitet iſt, ſo wird man ihrer nicht müde, wenn man ſie auch alle Abende eſſen ſollte.

6) An einigen Orten pfleget man auch, nächſt der Butter, noch ſüße Milch an dieſe Suppe zu gießen. Von dem ſchwarzen und ſauern Brodte aber muß die Milch gerinnen oder ſich käſen, welches doch aber auch nicht übel ſchmecket. Es iſt inzwiſchen die erſte Bereitungsart ſehr vorzuziehen.

3) Semmelſuppe.

Nimm einige ganz unzerſchnittene ſo genannte Hellinge Semmel, laß ſie mit kaltem Waſſer aufkochen, und thue darauf Butter und Salz, ſo viel nöthig iſt, dazu.

1) Dieſe gemeine Suppe erfordert weniger Butter als die Waſſerſuppe Nr. 1, und wird beliebet, wenn man des Abends eine leichte verdauliche Speiſe genießen will.

2) Es muß die Semmel ganz gelaſſen, und nicht im Topfe oder in der Schüſſel zerrieben werden. Der Topf, darinn ſie gekochet wird, muß daher weiträumigt genung ſeyn, weil ſie ſehr aufquillet. Man muß auch zuſehen, daß die Semmel nicht klein koche, und ſo viel möglich ganz in die Schüſſel komme. Wenn die Semmel nicht aufgequollen, ſondern ſo geblieben iſt,

iſt, wie ſie in den Topf kam, und daher auch inwendig klitſchicht iſt: ſo iſt die Suppe weniger ſchmackhaft und anſehnlich. Dieſes letztere kann auch daher kommen, wenn man das Waſſer, durch ein zu ſtarkes Feuer, auf einmal in eine allzu jählinge Hitze gebracht hat.

3) Noch iſt auch dieſes eine ſimple Semmelſuppe, wenn man die Semmel, in kleine Stücken zerſchnitten, mit Waſſer, Butter und Salz gekochet hat.

4) Eben dieſe Suppe, wenn ſie fertig iſt, kann durch einen Durchſchlag geſchlagen werden. Auch kann man ſie mit Eyerdottern abquirlen, auch zur Verbeſſerung des Geſchmacks etwas Zitronſchale nebſt einigen Zitronſcheiben und Zucker hinzuthun.

4) Bierſuppe.

Auf in Würfeln geſchnittenes Brod wird Bier gegoßen, geſotten, und Butter, ganz zuletzt aber Ingwer, hinzugethan.

1) Wenn dieſe gemeine Suppe, wie ſie jetzt beſchrieben, beſſer ſchmecken ſoll, ſo wird nicht weißes, ſondern ſchwarzes grobes Brod dazu genommen.

2) Einige pflegen Zucker anzuthun. Andre aber, denen es um bloße Simplicität eigends bey dieſer Suppe zu thun iſt, wollen ſie nicht ſüße eſſen; welches auch wohl beſſer iſt, wenn zumal bitter Bier iſt genommen worden. Hat man denn grobes ſchwarzes Brod eingebrocket, ſo gehöret viel Butter dazu. Statt des Ingwers wird auch wohl Pfeffer genommen. Das erſte Gewürz aber hat in dieſer Suppe den Vorzug.

3) Eine Bierſuppe mit Eyern iſt dieſe, daß, ſo bald das Bier am Feuer laulicht geworden, weiß Brod eingebrocket, und wenn das Bier heiß geworden, Eyer angequerlet werden. Fehlet es nach Beſchaffenheit der Jahreszeit an Eyern, ſo kann man ſüße Sahne

Sahne oder Rohm angießen, wenn das Bier vom Feuer genommen wird. Beſſer aber ſchmecket die Suppe, wenn Eyer und ſüße Sahne zuſammen genommen, und unter einander gequerlet werden. Dieſe Bierſuppe mit Eyern pfleget man gemeiniglich mit Zucker zu verſüßen, auch das weiße Brod in möglich kleine Würfel zu zerſchneiden. Das Bier zu dieſer Suppe aber muß nicht kochen, weil ſonſt alles Brod zu Grunde gehen würde.

5) Weißbierſuppe.

So bald Weißbier oder Breyhahn an zu ſieden fängt, müſſen die in Würfel geſchnittene Semmel oder weißes feines Roggenbrod zugeſchüttet, Eyer aber mit ſüßer Sahne abgequerlet, nebſt Zucker und Zimmet hinzugethan, und, wenn die Suppe in der Schüſſel iſt, noch mit zerſtoßnem Zimmet etwas dicke überſtreuet werden.

1) Man muß dieſe Suppe mit Zucker nicht zu ſehr verſüßen, ſonſt gewinnt ſie einen gar matten Geſchmack.

2) Die Suppe wird verbeſſert, wenn etwas Wein, der aber nicht rother ſeyn muß, dazu genommen worden.

3) Auf einer andern Art wird die Suppe ſo verbeſſert: daß das Weißbier mit Zucker und Zitronſchale gekocht, und mit Eyerdottern und einer Meſſerſpitze voll Mehl abgequirlet, ein wenig Wein hinzugegoſſen, und zuletzt die Suppe über gewürfelte Semmel angerichtet, auch mit Zucker und Zimmt beſtreuet wird. Auf 1 Maaß werden 4 Eyerdotter genommen. Es kann auch das Weiße der Eyer mit dazu gequirlet werden; die Suppe wird hievon mehr ſemig; nur muß man in Acht nehmen, daß ſie nicht gerinne. Auch kann man dies alles zuſammen quirlen, und auf das

Feuer

Feuer ſetzen, aber beſtändig quirlen. Man kann auch bey dieſer und andern Arten von Weißbier- und Weinſuppen, welche mit Eyern abgequirlt werden, die Eyer mit Wein abquirlen. So muß man auch bey allen Weißbierſuppen bemerken, daß das Bier, wenn es zu alt und ſcharf iſt, deſto mehr Zucker erfordere; iſt es hingegen zu jung, ſo hat es keinen guten Geſchmack.

4) **Breyhahn- oder Weißbierſuppen mit geriebenem Brodte oder Semmel** ſind auch ſehr gebräuchlich. Zu jener wird geriebenes ſchwarzes Brod, nebſt etlichen Zitronſcheiben, Corinthen, Zucker und Butter gethan, und eine Stunde gekocht. Zu dieſer wird gut ausgegohrnes Weißbier mit Zucker und Zitronſchale angeſetzt, gekocht, mit Eyerdottern abgequirlt, und die Suppe über geriebene und in Butter gelbbraun und hart gebratene Semmel angerichtet, Zucker und Zimmt aber darüber geſtreuet. Sie muß aber gleich gegeſſen werden, damit die Semmel nicht weich werde. Dieſerhalb kann man Suppe und Semmel, jedes allein auf den Tiſch bringen, und erſt beym Herumgeben in jede Portion Suppe die Semmel thun.

5) Unter eben dieſe Suppen kann man noch die **Suppe von Kartoffelmehl** rechnen. Nimm ein halb Maaß Weißbier und ein halb Maaß Wein; ſetze es mit Zitronſchalen und Zucker an. Wenn das Bier ſtark kocht, ſo rühre 1 bis 2 Löffel Kartoffelmehl hinein, (man kann auch fein Waizenmehl nehmen) laß es nur aufkochen, und beſtreue die Suppe mit Zucker und Zimmt.

6) Noch kann die **Bergſuppe** hieher gerechnet werden: Man ſetzt Weißbier mit einem Spitzglaſe voll weißen Franzwein, einer Zitronſchale und etwas Zucker auf, läßt ſolches kochen, quirlt in ein wenig kalten Wein auf 1 Maaß Suppe 4 Eyerdotter und

einen halben Löffel voll Mehl; damit quirlt man das kochende Bier ab. Zum Berge nimmt man ſchwarzes, altes Brod, reibt es auf dem Reibeiſen, und brät es in Butter mit Corinthen, Zucker und abgeriebener Zitronſchale. Alsdann drückt man das Brod in einen ſpitzigen Durchſchlag, kippt den Berg um in die Suppenſchüſſel, richtet die Suppe darüber an, legt Schnee herum, und beſtreut ſie mit Zucker und Zimmt. (Wie der Schnee zu bereiten, wird in der Folge gezeigt werden.)

7) In vielen Häuſern können dieſe Suppen beym Abendbrod ſchon als **Gaſtſuppen** angeſehen werden. Sie ſind beſonders gebräuchlich, wenn ein Gericht Salzfiſche darauf folgen ſoll.

6) Osterſuppe, Schwediſche Suppe.

Die Oſterſuppe heißt auch eine Schwediſche Suppe, weil ſie in Schweden häufig und gern gegeſſen wird. Nehmet das Gelbe von Eyern, querlet es mit ſüßer Milch wohl zuſammen, gießet etwas Bier dazu, und laſſet die hinzugefügten Semmelbrocken weich ſieden. So bald die Suppe in dem Keſſel aufgiſcht, muß ſie abgenommen, und mit Zucker und Zimmet gewürzet werden. Wenn ſie in der Schüſſel iſt, muß die Suppe noch mit Zimmet etwas dicke überſtreuet werden. Auf einer andern Weiſe nimmt man 1 Nöſſel Bier und 1 Nöſſel Milch, etwas Zucker und ein wenig gelbe nicht zu ſalzige Butter, läßt es kochen, und quirlet es mit 3 Eyerdottern ab. Beym Abquirlen nimmt man zu den Dottern ein wenig kaltes Bier und einen halben Löffel voll Mehl; hat man es recht unter einander gequirlt, ſo wird die Suppe damit abgequirlt, mit gewürfelter Semmel angerichtet, und mit Zucker und Zimmt beſtreuet.

1) Dieſe Suppe muß bald, nachdem ſie aus dem Keſſel gekommen, gegeſſen werden; weil ſie leicht zu dicke wird, wenn ſie lange ſtehen ſoll. Man hat ſich daher auch mit den Semmelbrocken in Acht zu nehmen, daß ihrer nicht zu viel in die Suppe kommen, und ſie zu dicke oder ſteif machen.

2) Dieſe Suppe paſſirt als eine Gaſtſuppe in manchen Häuſern, und ſie iſt ſehr nährend, und ſo ſättigend, daß man nicht zu viel eſſen muß, um Appetit zu den folgenden Gerichten zu behalten. Sie wird daher gern gewählet, wenn der Tiſch unverhofft zu ſtark beſetzet würde, und die Gerichte etwa zu der Menge der Tiſchgäſte nicht völlig zuzureichen ſcheinen. Es kann auch dieſe Suppe verbeſſert werden, wenn nebſt dem Biere noch etwas weißer Wein zugegoſſen wird. Man nimmt übrigens nur braunes Bier, wenn es nur ſüße iſt. Wäre es aber bitter Lagerbier, ſo müßte deſſen deſto weniger genommen werden, damit der bittre Geſchmack nicht zu ſehr hervorſteche.

7) Kümmelſuppe, Bierſuppe mit Kümmel.

Man kochet ganz fein geſtoßenen Kümmel in Bier, und zerriebenem Brodte, Butter und Zucker, worunter zuletzt einige Eyer angequerlet werden.

1) Dieſe Suppe gehöret auch unter die gemeinen, und wird, theils Mittags, theils Abends, gegeſſen; wenn etwa eine blähende, oder etwas unvertragſame Speiſe folgen ſoll; oder dergleichen ſchon des Mittags da geweſen iſt, und des Abends durch eine Kümmelſuppe verbeſſert werden ſoll.

2) Um eben dieſer Urſache willen kann unter guten Freunden, mit denen man vertraulich umgeht, doch dieſe Suppe auch wohl eine Gaſtſuppe werden, wenn man von ſeinen Freunden weis, daß ſie auf dieſe Suppe

 halten,

halten, und ſie zur Stärkung des ſchwachen Magens gern und oft genießen.

3) Die Kümmelſuppe erfordert braun Bier, und ſie ſchmecket ſchlechter, wenn, aus Mangel dieſes braunen Bieres, weißes genommen werden muß. Bitter Lagerbier aber will auch nicht recht paſſen. Es muß ſolches nur durch den Nothfall, wenn kein andres zu haben iſt, entſchuldiget werden.

8) Mehlſuppe.

Wenn das Waſſer kochet, ſo wird feines Waizenmehl, nebſt Butter und Salz, eingerühret, urd ſo lange gekochet, bis der rohe Mehlgeſchmack vergangen iſt. Auch muß die Butter mit dem Mehle zugleich in den Topf kommen, damit ſie gleichfalls nicht roh ſchmecke.

1) Dieſe Suppe iſt auch eine **gemeine Suppe**, wird aber, weil ſie ungekünſtelt iſt, und eben ſo gut ſchmecket, als ſie der Geſundheit zuträglich iſt, in vielen Häuſern des Abends gern gegeſſen.

2) Es wird in dieſe Suppe kein Brod gebrocket, daher ſie zwar nicht allzu dünne, aber auch nicht ſo ſteif ſeyn muß, daß ſie einem Breye gleiche.

3) Man muß bey dieſer Suppe, wie bey den meiſten ſimpeln Suppen, in welche keine hervorſtechende Zuthaten kommen, alte und nach dem Faß ſchmeckende Butter ja nicht nehmen, damit ſie keine verdorbene Suppe werde.

4) Eben dieſe Suppe heißt eine **Klümperſuppe**, wenn das Mehl mit kaltem Waſſer eingeſprenget, dieſes eingeſprengte Mehl aber zwiſchen den Händen in länglichte Striemelchens loſe gerieben oder gedrehet, und ſodann in kochendes Waſſer gethan wird, um darinn gahr zu kochen. Dieſe Klümperſuppe will manchen

mehr

mehr gefallen; allein die erſtere verdienet doch als eine Abendſuppe deshalb den Vorzug, weil ſie leichter zu verdauen iſt.

5) Diejenigen, die Liebhaber von Milchſpeiſen ſind, kochen dieſe Suppe mit Milch, und laſſen das Waſſer weg. Es kömmt hiebey auf die Vertragſamkeit mit andern Speiſen an. Denn wenn etwa ſaure Speiſen darauf folgen ſollten, ſo müßte man ſich allein an die vorhergehende Bereitungsarten der Mehlſuppe ohne Milch halten.

6) Eine beſſere Mehlſuppe iſt dieſe: Man nimmt das Gelbe vom Ey, etwas Mehl, Waſſer, weiße Butter und Salz, quirlet alles kalt ein, ſetzt es zum Feuer, läßt es kochen, und beſtreut die Suppe mit Zucker und Zimmt. Auf eine andere Art wird das Waſſer mit Butter und Salz aufgeſetzt, das Gelbe vom Ey mit Mehl gequirlet, auch Semmelſcheiben daran geröſtet. Man muß nicht zu viel Mehl nehmen, ſolches auch recht klein quirlen, damit die Suppe nicht zu dick und klümpericht werde. Noch iſt dieſe Suppe hie und da nicht ungebräuchlich, daß an gekochtes Waſſer mit Butter Mehl hineingequirlet wird. Zuletzt wird ein ganzes Ey unter einander gequirlet und in die Suppe gegoſſen.

7) Eine **gehackte Mehlſuppe** erfordert, daß Waſſer mit einem guten Stück Butter aufgeſetzet werde. Man nimmt fein Waizenmehl, legt es auf ein Brett, macht ein Loch in die Mitte, ſchlägt ein Ey hinein, und knätet es durch einander. Das Geknätete wird mit einem Meſſer klein gehackt, in das kochende Waſſer gequirlet, und nach dem Aufkochen damit aufgegeben. Zu 1 Ey nimmt man ungefähr 1 Maaß Waſſer.

8) Wenn bey allen Suppen des anzuthuenden Salzes nicht gedacht wird, ſo iſt ſolches bey allen doch

von ſelbſt zu verſtehen; die Weinſuppen, auch Kirſch- und Pflaumenſuppen ausgenommen, die ohne Salz gelaſſen werden.

9) Peterſilienſuppe.

Nachdem die Peterſilie fein gehackt worden, ſo thut man ſie in kochend Waſſer, und wenn die eingelegte Semmelbrocken erweichet ſind, nimmt man ſie mit einem Löffel behende heraus, quirlet einige Eyer daran, und thut die Semmelbrocken wieder dazu. Nun darf die Suppe nicht wieder ans Feuer kommen, ſondern ſie wird aufgethan und gegeſſen, damit ſie nicht erkalte.

1) Dieſe **gemeine Abendſuppe** kann dergeſtalt bereitet werden, daß auf ein Quart oder eine Kanne Waſſer ſechs Eyer genommen werden.

2) Das Salz wird vor der Peterſilie angeleget, damit ſelbige nicht von der grünen Farbe abſchieße. Die Butter aber kömmt mit der Semmel zugleich in den Topf, damit dieſe von der Butter fein durchzogen werde.

3) Wenn die Semmel nicht aufläuft, ſondern klitſchicht iſt, ſo ſchmecket die Suppe nicht allzu gut. Man ſoll daher ein Paar Brocken zuerſt in dem Topfe verſuchen, um ſeiner Sache zuvor gewiß zu werden. Denn es iſt der ungekochten Semmel nicht abzuſehen, ob ſie ſich werde von kochendem Waſſer auflöſen laſſen. Man hält dafür, daß Waizen, der in bloßem Schafmiſte erwachſen, ſolche Semmel gebe, die durch Sieden oder Kochen klitſchicht wird. Ein gleiches ſoll auch der Waizen thun, der in der Scheune zu unterſt auf der platten Erde gelegen, und gemeiniglich die Unterlage genannt wird.

10) Körbelſuppe.

Die Körbelſuppe iſt auch nur eine gemeine Suppe, und wird wie die Peterſilienſuppe gemachet. Man kann ſie aber etwas verändern, wenn man geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel leget, und die Suppe darüber gießt. So nehmen auch einige nur das Gelbe von Eyern, und laſſen das Weiße weg. Wenn man aber nicht Eyer anquirlen wollen, ſo werden verlorne Eyer dazu genommen.

11) Sauerampferſuppe.

Junger Sauerampfer wird von ſeinen Stengeln und Ribben abgeſtreift, gröblich gehackt, mit Salz, Muskatenblumen und etwas Zucker in Rindfleiſchbrühe gekochet, und über geröſtete Semmelſcheiben in eine Schüſſel gegoſſen. Statt der Semmel können auch verlorne Eyer genommen werden. Es gehöret dieſe Suppe unter die gemeinen, und kann nur ſehr ſelten eine Gaſtſuppe werden.

12) Kräuterſuppe mit verlornen Eyern.

Zu dieſer Suppe wird eine Brühe von Rindfleiſch, oder alten Hühnern, erfordert, um kräftig zu ſchmecken. Einige nehmen auch die Brühe von Kalbfleiſch, die aber den vorgedachten nicht gleich kömmt. Man kochet in der Brühe allerley junge Kräuter gahr, und würzet ſie mit Salz und Muskatenblumen. Der eßbaren Kräuter nimmt man ſo viel, als man zuſammen bringen kann. Z. E. Körbel, Spinat, Portulak, Dragun, Sauerampfer, Blätter von Erbſen, Spargel, junge Mohrrüben und junge Paſtinaken. Sind dieſe Kräuter und Wurzeln weich gekochet, ſo läßt man die aufgeſchlagenen Eyer in die Suppe, eines nach dem an-

 dern,

dern, hinein fallen, und in ſelbiger aufſieden, damit ſie etwas erhärten.

1) Dieſe Kräuterſuppe iſt eine Gaſtſuppe, mit der eine Mittagsmahlzeit angefangen werden kann.

2) Sie iſt eine nur angenehme Suppe zur Frühjahrszeit, weil manche dieſer Kräuter, ſpäter hinaus, ſich nicht mehr ſo weich ſieden laſſen, auch dann nichts Neues mehr ſind.

3) Mit dem Sauerampfer hat man ſich vorzuſehen, daß deſſen nicht zu viel genommen, und der Suppe ein ſaurer Geſchmack zugezogen werde. Denn wenn man die Säure mit Zucker zu brechen gedächte, ſo gienge der natürliche Geſchmack der Kräuter verlohren, worauf es doch bey dieſer Suppe vornehmlich ankömmt.

4) In einigen Häuſern wird kein Fett vom Fleiſche an den Suppen gegeſſen. Wenn daher ſolches Fett von den Fleiſchbrühen zurück gelaſſen worden, ſo muß Butter an die Suppe geleget werden.

5) Wenn die verlornen Eyer weniger hart in der Suppe ſeyn ſollen, ſo hat man einen noch andern Weg, ſelbige zu bereiten. Es wird dieſe andre Bereitungsart ſolcher verlorner Eyer, mit welchen auch manche Schüſſeln garniret werden, unten noch beſonders angeführet werden.

13) Erbsſuppe.

Die Ueberbleibſel eines Erbſengerichts werden gemeiniglich zu dieſer Suppe angewendet. Von dieſen Erbſen nimmt man ſo viel, als man glaubt, daß ſie zur Suppe hinlangen, in einem Durchſchlage, gießt kochendes Waſſer darauf, damit alle Erbshülſen zurück bleiben, und nicht in die Suppe kommen mögen. Man ſetzet hierauf dieſe durchgeſtrichene Erbſen wieder zum Feuer, thut Semmelbrocken, Butter, Pfeffer und Salz, ſo

ſo viel nöthig iſt, hinzu, und giebt die Suppe auf, wenn die Semmel erweichet iſt.

1) Eine ſo gemeine Suppe, als die Erbsſuppe iſt, wird in den meiſten Häuſern dennoch gern gegeſſen. Sie kömmt auch wohl des Mittags ſchon auf den Tiſch, wenn Vorkoſten folgen ſollen, die blähend ſind, z. E. Kohl, gebacken Obſt u. ſ. w. Denn, da vieler geſtoßener Pfeffer in die Suppe kömmt, ſo wird der Magen davon gut bereitet, eine nachfolgende ſo zu nennende widerſpenſtige Speiſe zu überwältigen. Die Hausmutter muß alſo dieſe, und alle andre Suppen, mit andern Speiſen in gute Verbindung zu bringen ſuchen.

2) Die Erbsſuppe muß, in Anſehung der Erbſen und der Semmelbrocken, auch recht getroffen werden; damit ſie nicht zu dicke oder zu ſteif ausfalle. Sonſt kann ſie leicht in ein Gemüſe ausarten. Sie muß daher auch gleich nach dem Anrichten auf den Tiſch kommen. Denn je länger ſie ſteht, deſto dicker wird ſie.

3) An ſtatt der Semmel wird auch, in manchen Häuſern, nur weißes, in dünne Schelfen geſchnittenes, Roggenbrod gewählet, welches auch faſt kräftiger ſchmecket.

4) Wenn Sellerie unter dieſer Suppe mit weich gekochet worden, ſo ſchmecket ſie noch beſſer.

5) Es wird die Suppe verbeſſert, wenn die in Würfel geſchnittene Semmel, ehe ſie in die Suppe gethan wird, in Butter hart oder knorpelicht gemachet worden. Zu dieſem Zweck muß Butter in einem Tiegel oder Pfanne über Kohlen zerlaſſen, die Semmelbrocken hinein geſchüttet, und darinn hart gebacken oder gebraten werden. Einige nehmen mit der Semmel aber einen kürzern Weg, wenn ſie ſolche ohne Butter in Scheiben röſten, und die Suppe darüber gießen.

6) Die Erbsſuppe iſt eine überaus ſättigende Suppe, mit welcher ſich die Hausmutter ſehr helfen kann, wenn ſie vermeynet: daß die nachfolgenden Gerichte, an und für ſich ſelbſt, zur Sättigung nicht zulangen könnten.

7) Aus eben dieſem Grunde iſt die Hausmutter zuweilen in der Nothwendigkeit, auch eine Gaſtſuppe daraus zu machen; ſie muß aber ſodann nach der Anmerkung Nr. 5. bereitet werden.

8) Als eine ſolche Gaſtſuppe iſt auch dieſe zu achten, die Erbsſuppe mit Speck auf franzöſiſche Art genannt wird. Die Erbſen und Speck werden zuſammen gahr gekochet, die Erbſen ſodann durch den Durchſchlag getrieben, aber nicht allzu dick; dann Sellerie, Borree, gelbe Wurzeln (Mohrrüben), Peterſilienwurzeln, alles in feine Striemeln geſchnitten blanchirt, d. i. in Waſſer einmal aufgekocht, und hierauf alles nebſt etwas gehacktem Körbel und ein wenig Sauerampfer in die durchgeſtrichene Erbſen gethan, und damit gahr gekochet, auch, ſo es nöthig wäre, geſalzen, endlich geröſtete Semmelſcheiben mit ein wenig klarer Erbſen- oder Fleiſchbrühe darüber gegeben, und mit dem mitgekochten Speck garniret. Wenn ſtatt des Specks Schweinsohren genommen werden, ſo müſſen dieſe für ſich allein gekochet, und ſodann in Würfeln zerſchnitten unter die Suppe gemenget, dieſe aber mit etwas Butter gewürzet werden.

14) Bohnenſuppe.

Weiße, trockne, und von allen ſchwarzen oder bräunlichen auserleſene Bohnen werden in kaltem weichen Waſſer beygeſetzet, und, nachdem ſie halb gahr ſind, noch Rindfleiſchbrühe hinzugegoſſen, und zuletzt Thymian, oder Mayeran und Peterſilie hinzugefüget.

1) Wenn

1) Wenn man keine Rindfleiſchbrühe zur Hand hat, ſo muß man die Bohnen freylich laſſen, wie ſie ſind; ſie ſchmecken aber alsdann weniger kräftig, und man muß ihnen dieſerwegen mit deſto mehr obgedachten Gewürzkräutern, und guter May- oder Krautbutter, nachhelfen.

2) Man muß zuſehen, daß die Suppe etwas ſemiſch ſey; damit ſie nicht, wie man ſaget, zu nackend ſchmecken möge.

3) Die Bohnenſuppe iſt niemals mehr als eine gemeine Suppe, und zwar des Mittags. Sie ſättiget aber ſehr, und kann gebrauchet werden, wenn zu leichte Speiſen, als Salz- oder Bratfiſche, nur noch den Reſt der Mahlzeit ausmachen ſollten.

4) Eben dieſe Suppe iſt in den Sommer- und Herbſtmonaten nicht ſonderlich Mode. Im Winter und Frühjahre wird ſie mehr gegeſſen.

5) Man kann auch die Bohnen ſo zur Suppe kochen, daß ſie mit kaltem, weichen oder fließenden Waſſer angeſetzet werden, und, wenn ſie kochen, ein gutes Bund Kraut, d. i. allerley zuſammengebundene Gewürzkräuter, daran gethan, und nebſt einem Stücke guten Bauchſpecks allmälig zuſammen kochen laſſen. Wenn es ohngefähr halb gahr iſt, ſo kann man auch klein geſchnittenen Sellerie, Porree und Peterſilienwurzeln dazu thun. Sollte die Suppe allzu klar ſeyn, ſo wird ein wenig weiß gebranntes Mehl hinzu gethan.

15) Habergrützſuppe.

Dieſe ſo geſunde als angenehme Suppe ſetzet eine Grütze voraus, die aus geſottenem Haber gemachet worden. Denn es iſt auch Grütze, die aus ungeſottenem Haber gemachet wird. Dieſe iſt unſchmackhafter als jene. Man kochet aber die Habergrütze mit kaltem

Waſſer, läßt ſie durch einen Durchſchlag oder Haarſieb, damit Hülſen und Körner zurück bleiben, ſetzet die ſo abgeſeihete Suppe gegen das Feuer, damit die Semmelbrocken erweichen, mit welchen zugleich die Butter angethan wird.

1) An ſtatt der Semmelbrocken nehmen einige nur weißes Roggenbrod, in breiten Schelſen zerſchnitten, worüber die Suppe in die Schüſſel ausgegoſſen wird. Man muß weder zu viel Semmel noch Brod nehmen, weil ſonſt die Suppe zu dicke werden kann, wenn eines oder das andere ſehr aufquillet. Brod in dieſer Suppe ſchmecket nicht übel, iſt auch kräftiger als die Semmel. In beyden Fällen hat man nur eine gemeine Suppe, die Mittags und Abends gegeſſen wird.

2) Eine Gaſtſuppe hat man, wenn geſottene Mandeln, von ihren Hülſen befreyet, auf einem Reibeiſen zart zerrieben, Butter und Zucker nebſt zerrührten Eyerdottern, zu der gekochten und abgeſeiheten Habergrütze gethan werden. Nachdem dieſe Zuthaten hinzugekommen, darf die Suppe nicht mehr kochen; und da noch Korinthen zugethan werden, ſo muß man dieſe in Waſſer beſonders kochen, daß ſie auflaufen, worauf ſie abgeſeihet, und mit der Suppe vereiniget werden. Auf dieſe Weiſe bleibt die Suppe ungefärbet, und man nimmt deſto mehr Korinthen, weil keine Semmelbrocken hinein kommen. Das Weiße der Eyer wird deshalb weggelaſſen, weil es leicht zuſammenläuft, und länglichte Zaſern verurſachen kann, die manchem ekelhaft ſind. Wenn aber das Weiße der Eyer zurück bleibt, ſo kann ſolches zu einem andern Gebrauch, etwa zu Eyerkuchen ꝛc. verſparet werden. Dieſe Gaſtſuppe aber fängt gemeiniglich das Abendeſſen an, doch kann ſie auch, in Ermangelung einer andern, des Mittags genommen werden. Uebrigens verträgt ſich dieſe Suppe mit allen darauf folgenden Speiſen.

3) Noch

3) Noch pfleget man auch, wenn friſche Eyer fehlen, eben dieſe Gaſtſuppe mit Semmelbrocken, die in Butter gebraten oder geröſtet worden, zu machen; dann ſteht ſie aber in geringerm Anſehen, als die vorhergehende.

4) Man muß ſich bey dieſer Suppe ſehr vor älte-richt ſchmeckender Butter hüten, als wodurch ſie ohnfehlbar verdorben wird. Denn es iſt hier keine Zuthat von Gewürze, die den übeln Geſchmack der alten Faßbutter vertilgen könnte.

5) Eine ſehr geachtete Suppe iſt dieſe: Laß Habergrütze kochen, und ſtoße oder reibe ein Viertelpfund Mandeln mit Roſenwaſſer recht klein, thue ſie hierauf in einen reinen leinenen Lappen, und wringe die Grütze mit den Mandeln durch, bis es nicht mehr wie Milch ausſieht; dann gieß ſo viel Habergrütze zu, daß es ohngefähr ein Maaß wird; alsdann thue abgequirlte Eyerdotter und etliche Zitronenſcheiben, und von einer Zitrone die Schale auf Zucker abgerieben dazu. Den Zucker thue in etwas Suppe, und quirle dieſe zu Schnee, lege ihn auf die Suppe, und beſtreue ſie mit Zucker und Zimmt. Auf die Perſon werden 4 Eyerdotter ohngefähr gerechnet.

6) Wenn man genöthiget iſt, die Habergrütze zu kaufen, und doch die geſottene allein die wohlſchmeckende iſt; ſo muß man die rohe Grütze beym Einkauf zu unterſcheiden wiſſen: indem betrügeriſche Leute auch ihre ungeſottene Grütze für geſottene gern auszugeben pflegen. Die geſottene Habergrütze ſieht bräunlicht aus, welches daher kömmt, daß ſie in einem Ofen, oder auf Horden, nach dem Sieden, hat müſſen gedörret werden. Die ungeſottene Habergrütze aber erſcheint ganz weiß, iſt auch mit weißem Mehlſtaube behängt, der, wenn man darinn rühret, ſich auch an die Hände

oder Finger anſetzet. Auch muß die geſottene Habergrütze im Kochen ſehr aufquellen, welches bey der andern nicht geſchieht; weil erſtere durch das Dörren ſehr eingetrocknet iſt.

16) Heidegrützſuppe, Buchwaizengrützſuppe.

Man läßt dieſe Heidegrütze mit ſüßer Milch ankochen, und wenn ſie weich genug iſt, ſo thut man Butter und Salz dazu.

1) Dieſe Suppe iſt überall eine gemeine Abendſuppe, und wird keine Semmel oder Brod eingebrockert, da die Grütze deren Stelle ſchon vertritt.

2) Die Heidegrütze iſt gemeiniglich dreyerley Art: grobe, mittlere, und ganz feine. Die ganz feine kömmt nur auf den Herrntiſch. Sie iſt eine vertragſame Suppe, wenn etwa Salzfiſch, oder andre, nicht ſaure oder blähende, Speiſen darauf folgen.

3) Wenn es, wie in Städten, an ſüßer guter Milch fehlet, oder die Suppe vertragſam mit ſauren und blähenden Speiſen ſeyn ſoll; ſo wird die Grütze in bloßem Waſſer gekochet, und mit Salz und vieler Butter gefettet. Man muß ſich aber auch hier vor übelſchmeckender Butter hüten, weil ihr Geſchmack über die Grütze ſehr hervorſticht.

17) Graupen- und Griesſuppe.

Die Graupen ſetzet man mit kaltem Waſſer ans Feuer, und gießt, wenn ſie halb gahr gekochet ſind, dieſes Waſſer ab, ſtatt deſſen nun ſüße Milch aufgegoſſen wird, worinn die Graupen vollends gahr kochen müſſen, wenn noch Butter und Salz iſt angeleget worden.

1) Dieſe

1) Dieſe gemeine Suppe, weil ſie mit Milch gekochet wird, verträgt ſich nicht zu allerley Speiſen, weshalb ſie in rechte Verbindung zu bringen iſt.

2) Die Graupen ſind entweder Gerſten- oder Waizengraupen. Die erſtern müſſen von der kleinern Art ſeyn, an denen die Hülſen in der Mühle wohl abgeſchliffen worden. Denn, wenn ſich noch Hülſen daran im Eſſen unterſcheiden laſſen, ſo müſſen ſie vom Herrntiſche weggelaſſen werden. In guten Ländern will das Geſinde kaum daran, dergleichen hülſichte Graupen zu eſſen.

3) Wenn feine Graupen mit Rindfleiſchbrühe, auch mit Hühner- und Kalbfleiſchbrühe gekochet werden, ſo hat man daran eine Gaſtſuppe. Man würzet ſie mit Muskatenblumen, auch mit Sellerie oder Peterſilienwurzeln, auch Spargel. Man kann ſie, auf geröſtete Semmelſcheiben, in die Schüſſel oder Terrine gießen, darinn die Semmelſcheiben erweichen. Einige pflegen auch Eyer anzuquerlen, man muß aber zuſehen, damit von dem Weißen der Eyer nicht lange Zaſern die Suppe verunzieren. Auch können verlorne Eyer, wie bey der Kräuterſuppe Nr. 12. geſaget worden, zu dieſer Suppe genommen werden.

4) Eine Suppe von geriebenen Graupen iſt dieſe: Man macht einen Teig wie zu Hausnudeln, nimmt aber etwas geriebene Zitronenſchale dazu, reibt den Teig auf dem Reibeiſen, thut ihn alsdann in kochende Fleiſchbrühe, und läßt ihn eine Stunde mit beliebigen Wurzeln kochen.

5) Griesſuppe mit Fleiſchbrühe: Nimm 4 Loth Gries, quirle ihn in ein Maas kochende Fleiſchbrühe, ſchneide Wurzelwerk daran, und laſſe es eine halbe Stunde kochen. Iſt es Kalbfleiſch- oder Hammelfleiſchbrühe, ſo muß etwas Butter angelegt und mit gekocht werden. Hammelfett aber muß immer von der

Brühe

Brühe abgeſchöpfet und nicht daran gelaſſen werden. Dieſe Suppe iſt Mittelſpeiſe, wie die vorhergehende.

6) Griesſuppe mit Wein: Ein halb Maas Weißbier wird mit Zucker und Zitrone angeſetzt; wenn es kocht, ſo wird der Gries angequirlt und gekochet, bis er gahr iſt. Dann wird ein halb Maas weißer Wein hinzugegoſſen, und die Suppe noch einmal angekocht. Nach dem Aufgeben beſtreuet man ſie mit Zucker und Zimmt. Mit Schwaden wird es eben ſo gemacht; man kann auch ohne Wein, mit Weißbier allein, die Suppe kochen. Es ſind aber die Griesſuppen mit Wein als Gaſtſpeiſe anzuſehen.

18) Hirſeſuppe.

Gemeiniglich wird das Ueberbleibſel eines Hirſemuſes, oder eines mit Milch gekochten Hirſegerichts, zu einer Suppe genommen. Dieſe Hirſe wird mit ſüßer Milch und etwas Butter gekochet, und Semmelbrocken dazu gethan.

1) Es iſt dieſe Suppe nur eine gemeine, und wird nur des Abends gegeſſen. Man hat ſie, wie alle übrige Milchſuppen, auch mit andern Speiſen ſo zu verbinden, daß ſie ſich vertragen können.

2) Dieſe Suppe muß nicht zu dicke gemachet werden, da ſie mit vieler Milch gekochet, und Brocken dazu genommen werden.

3) Hätte man kein Ueberbleibſel eines Hirſegerichts, und wollte doch zur Veränderung dieſe Suppe eſſen; ſo müßte man dazu die Hirſe eigends ſo kochen, wie ſie unter den Vorkoſten beſchrieben iſt. Da aber zu einer Suppe nur wenig erfordert wird, ſo wäre es zu weitläuftig, um einer Suppe willen doch Hirſe kochen zu wollen.

19) Pflaumenſuppe.

Um von grünen oder friſchen Pflaumen Suppe zu kochen, muß man recht reif und ſüß gewordene Pflaumen ausſuchen, von denen ſich die Steine gut auslöſen laſſen. Dieſe werden daher aus den Pflaumen genommen und weggeworfen, die Pflaumen aber mit Waſſer gekochet, mit Nelken gewürzet, und wohl geröſtet Brod dazu gethan.

1) Dieſe gemeine Suppe wird gewöhnlichermaßen nur des Abends gegeſſen, und um der Vertragſamkeit willen mit andern Speiſen muß eben das bemerket werden, was von den Milchſuppen iſt geſaget worden.

2) Die Pflaumen müſſen ſo lange kochen, bis die Suppe ſemiſch geworden, ſonſt ſchmecket ſie wäſſericht, und iſt eine ſchlechte Suppe.

3) Es muß weder Butter noch Salz angeleget werden.

4) Geröſtet Brod wird um der Geſundheit willen genommen, weil ſolches anhält, da die Pflaumen, an und für ſich, den Leib zu ſehr öffnen können. Auch nehmen viele ſchwarzes ſaures Brod zu dieſer Suppe, weil ſolches, wenn die Pflaumen ſehr ſüß ſind, den Geſchmack erhöhet, wie ſolches von aller Säure geſchieht, wenn ſie zu dem Süßen hinzugeſetzet wird. Mehr als gemeine Suppe hat man aber, wenn den friſchen Pflaumen die Kerne ausgeſchnitten, mit Weißbier oder Waſſer gekocht, und geſchnittene Zitronenſchale zugethan wird, welches ſo lange kocht, bis ſie ganz weich ſind. Nun wird ein wenig Wein zugegoſſen, die Suppe durch den Durchſchlag getrieben, in Butter gebratene Semmel gelegt, und beym Aufgeben mit Zucker und Zimmt beſtreuet.

5) Auch von trocknen oder gebackenen Pflaumen wird eine gemeine Suppe gemachet, deren Bereitungsart mit der Suppe von grünen Pflaumen völlig gleich iſt. Der Unterſchied iſt allein, daß die Steine der trocknen Pflaumen vor dem Kochen nicht ausgemachet werden.

6) Man machet aber doch auch von trocknen Pflaumen folgende Gaſtſuppe: Man begießt die Pflaumen, die von der möglich beſten und größten Art ſeyn müſſen, mit ſehr heißem Waſſer, und läßt ſie ſo lange darinn liegen, bis ſie aufquellen. Dieſe ſo aufgelaufene Pflaumen werden aufgeſchnitten, von ihren Steinen entlediget, das Fleiſch der Pflaumen länglicht zerſchnitten, mit nicht allzu vielem Waſſer angekochet, und hierauf mit äußerſt fein geſchnittenen Zitronenſchalen, Zimmet und Cardemom, Zucker und Korinthen vollends gahr gekochet; endlich aber Wein und zerriebenes Brod, damit die Suppe etwas ſemiſch ſey, hinzugethan, und über geröſtetes Brod in eine Schüſſel ausgegoſſen, daß letzteres darinn erweichen müſſe. Dieſe Gaſtſuppe iſt gemeiniglich eine Abendſuppe, doch kömmt ſie auch zuweilen des Mittags auf den Tiſch, wenn ſalzigte Speiſen darauf folgen ſollen. Es kann auch eben dieſe Gaſtſuppe in warmen Tagen kalt gegeſſen werden, weshalb man ſie einige Stunden vor der Mahlzeit kochet, und ſie an einen kühlen Ort zum Kaltwerden hinſtellet. Eben dieſes geſchieht auch mit der Suppe von grünen Pflaumen, die von manchen lieber kalt, als warm, gegeſſen wird.

20) Kirſchſuppe.

Zur Kirſchſuppe werden recht reif gewordene ſaure Kirſchen erwählet, die mit Waſſer und klein geſtoßenem Zimmt gekochet, und wie die Pflaumenſuppe über

geröſtet

geröſtet Brod, oder auch Semmel, in die Schüſſel ausgegoſſen werden.

1) In Gegenden, wo die Kirſchen ſelten ſind, iſt dieſe Suppe eine Gaſtſuppe.

2) Auch wird von vielen, in dieſer Suppe, Zucker beliebet, worinn aber Maas gehalten werden muß, daß ſie nicht zu ſüße werde.

3) Eben dieſe Kirſchſuppe wird noch lieber, an heißen Sommertagen, kalt als warm gegeſſen.

4) Wenn die Kirſchſuppe angerichtet wird, ſo ſtreuet man noch zerſtoßenen Zimmt oben darüber.

5) Es hat auch dieſe Suppe mit der Pflaumſuppe dieſes gemein: daß ſie mit Butter und Salz nicht ſchmecket; daher beydes weggelaſſen wird.

6) Eine ſehr beliebte Gaſtſpeiſe iſt dieſe: Nimm friſche Kirſchen, ſtoß ſie ſammt den Kernen in einem Mörſel, thue alles zuſammen in einen Topf, gieß halb Wein und halb Waſſer darauf, thue etliche Zitronenſcheiben und Schalen daran, laß es zuſammen recht weich kochen, ſchlage es durch einen Durchſchlag, lege in die Suppe ein Stück Mandelgebackenes, und beſtreue ſie mit Zucker und Zimmt. Man kann dieſe Suppe auch kalt eſſen. Fehlt es an der Zeit, die Kirſchen zu ſtoßen, ſo kann man ſie nach abgepflückten Stielen ganz mit Weißbier und Waſſer aufſetzen, wenn ſie gekocht durch den Durchſchlag reiben, und in Butter gebratene Semmel hinein thun. Auch kann man, wenn die Suppe ſchon durchgeſchlagen, noch von einigen Schock Kirſchen, nachdem man viel oder wenig Suppe hat, die Kernen ausſtechen, und ſolche noch einmal mit durchkochen laſſen. Denn von den Kernen erhält die Suppe einen gleichſam herzhaftern Geſchmack.

7) Auch von trocknen oder gebackenen Kirſchen wird Suppe bereitet. Man theilet die Kirſchen in

zwey Theile, davon der eine noch trocken, mit den Steinen klein geſtoßen, und mit etwas braunem Mehle vermenget, zu dem andern Theile der in Waſſer kochenden Kirſchen, hinzugethan wird. Dieſes aber geſchieht ſo, daß die zerſtoßenen Kirſchen in einem Durchſchlage genommen, kochendes Waſſer darauf gegoſſen, abgeſeihet, und die Steine zurück gelaſſen werden müſſen. Nun muß man noch ein wenig Wein, möglichſt fein zerſchnittene Zitronſchalen, Zucker, Zimmt und Cardemom, anthun, und die Suppe über geröſtetes Brod oder geröſtete Semmelſcheiben gießen, und von der Suppe durchziehen laſſen, ehe ſie auf den Tiſch getragen wird. Dieſe Gaſtſuppe kann ebenfalls kalt gegeſſen werden, und wird mit klein geſtoßenem Zimmt überſtreuet. Mit der Pflaumenſuppe ſowohl, als mit der Kirſchſuppe, ſieht die Hausmutter, außer der Verbindung mit der gegenwärtigen Abendmahlzeit, auch zurück auf die des Mittags genoſſenen Speiſen. Wenn daher z. E. des Mittags Erbſen, Hering, Pökel- und Räucherfleiſch, und andre dergleichen hart verdauliche und zugleich Durſt erregende Speiſen ſind gegeſſen worden, ſo harmoniren dieſe Suppen nun vortrefflich des Abends mit der Mittagsmahlzeit.

21) Heidelbeerſuppe.

Die Heidelbeeren müſſen wohl verleſen, gewaſchen, und eben ſo gekochet, gewürzet, und über geröſtete Semmelſchnitte gegoſſen werden, wie die Suppe von gebackenen Kirſchen. Sie iſt aber leichter zu bereiten, weil hier nichts zu zerſtoßen, und mittelſt eines Durchſchlages abzuſeihen iſt. Man hat daran eine Gaſtſuppe, die dieſes vor der Kirſch- und Pflaumenſuppe voraus hat, daß ſie ſich mit allen Speiſen verträgt; weil die Heidelbeeren eine ſo anhaltende Kraft haben,

daß auch Bauchflüſſe damit geſtopfet werden. Wer zu Verſtopfungen geneigt iſt, muß dieſe Suppe weder zu viel auf einmal, noch zu oft eſſen. Sie wird auch kalt gern gegeſſen, und in dieſem Falle gemeiniglich nur grobes Brod hinein gethan. Hin und wieder werden auch die Heidelbeeren zu einer Suppe mit Milch gekochet, mit welcher ſie ſich wohl vertragen. Beſſer aber iſt die Suppe alſo: Die Beeren werden mit Waſſer und weißem Franzwein, von jedem die Hälfte, eine halbe Stunde gekochet, Zucker und Zitronſchale angethan, und dann durch einen Durchſchlag in einen Napf gerieben, geröſtete Semmelſcheiben eingelegt, und hierauf Zucker und Zimmt übergeſtreut. Es wird aber dieſe Suppe meiſtens kalt gegeſſen.

22) Reisſuppe.

Wenn von einem, zu einer vorhergehenden Mahlzeit, mit Milch gekochten Reisbreye etwas übrig geblieben: ſo wird mit Milch eine Abendſuppe davon gemachet. Ihre Bereitungsart iſt der Hirſeſuppe, Nr. 18, völlig gleich, und ſie ſteht mit ſelbiger in einerley Werthe. Reisſuppe von Fleiſchbrühe aber kömmt mit der Graupenſuppe Nr. 17 überein, und ihrer wird unten noch mit mehrerm gedacht werden.

23) Schwadenſuppe.

Der Schwaden wird zuerſt in Waſſer aufgeſotten, und wenn er darinn nun aufgequollen iſt: ſo gießt man das Waſſer rein ab, und bringt ihn, mit ſüßer Milch und etwas Butter, zum Feuer, und kochet ihn gahr, wenn er noch zuletzt mit etwas Zucker und klein geſtoßenem Zimmt iſt gewürzet worden.

1) Die Schwadenſuppe iſt eine Gaſtſuppe, welche auch mit andern Speiſen eben nicht unverträgſam

iſt, weil der Schwaden eine etwas anhaltende Kraft beweiſt.

2) Es wird auf die Perſon etwa eine gute halbe Hand voll roher Schwaden genommen, und iſt dieſe Frucht ſehr ſättigend; weshalb die Hausmutter, in Anſehung der nachfolgenden Speiſen, mit dieſer Suppe ſich etwas erſparen kann.

3) Semmel oder Brod darf nicht zu dieſer Suppe kommen. Bey dem Aufgeben aber beſtreuet man ſie etwas dicke mit Zimmt.

4) Es muß dahin geſehen werden, daß die Suppe nicht zu dicke werde, und falls es ſich dazu anlaſſen ſollte, gießt man noch Milch zu, bis ſie flüſſig genug iſt.

5) Da die Milch leicht anbrennen und den Geſchmack verderben kann, ſo muß fleißig mit der Kelle auf dem Boden des Keſſels gerühret werden; wie ſolches bey allen Milchſuppen und Milchbreyen zu beobachten iſt.

6) Einige ſchneiden auch wohl Zitronſchale, kurz vor dem Anrichten, daran. Es muß aber die Schale, je kleiner deſto beſſer, zerſchnitten werden, daß davon unter den Zähnen wenig oder nichts zu fühlen iſt, ob ſie ſchon nicht hat weich kochen müſſen. Denn die Zitronſchalen, wie alles Gewürz, außer Salz und Butter, verlieren den Geſchmack, wenn ſie kochen müſſen.

7) Wenn hier, und anderswo, von Zitronſchalen geredet worden, und noch ferner wird geredet werden: ſo muß man nicht Zitronſcheiben damit verwechſeln. Dieſe würden gegenwärtige Suppen, wie bey manchen andern Speiſen auch geſchehen kann, verderben, und die Milch verkäſen. Jene, nämlich Zitronſchalen, ſind der äußere gelbe Rand der Zitrone, wovon die weiße Haut, nebſt dem ſauren Zitronfleiſche, zurück gelaſſen werden. Man muß daher dieſen Unterſchied wohl behalten, um eine Speiſe nicht unrecht zu

würzen,

würzen, da bey manchen Zitronſchalen, bey manchen Zitronſcheiben, in dieſem Unterrichte iſt angegeben worden. Man hält es daher genug, dieſes allhier ein= für allemal erinnert zu haben.

24) Milchſuppe.

Wenn die Milch am Feuer anſieden will, ſo wird die klein gebrockte Semmel, nebſt etwas Salz, zugeſchüttet, und nach einem kleinen abermaligen Sude (Sotten) aufgegeben.

1) Dieſe Abendſuppe iſt eine **gemeine**, und wird in Häuſern, wo Kinder ſind, öfters gegeſſen.

2) Butter kömmt nicht an dieſe Suppe, und man nimmt lieber Semmel, als geſäuert Brod; weil dieſes die Milch gerinnend machen kann. Wenn zu viel Semmel genommen wird, ſo kann die Suppe, indem erſtere zu ſehr quillet, leicht zu dicke werden.

3) **Milchſuppe mit Roſenbrödchen:** Im Mörſel klein geſtoßene Roſenbrödchen werden in Milch, die mit einem Stückchen Zucker aufgekocht iſt, gethan, und beym Anrichten mit Zucker und Zimmt beſtreuet. Die **Roſenbrödchen**, die dieſe Suppe ſo wohlſchmeckend machen, ſind alſo zu bereiten: Von ſchönen, nicht zu hochrothen Roſen pflückt man die Blätter ab, hackt ſie recht klein, knätet ſie mit feinem Mehl dicht, macht länglichte oder runde Küchelchen davon, und läßt ſie im Backofen oder in der Hitze recht trocken werden. Sie müſſen wohl durchtrocknen, und je geſchwinder ſolches geſchieht, deſto beſſer iſt es. Zum Gebrauch müſſen ſie an einem trocknen Orte aufbewahret werden.

4) **Milchſuppe mit gefüllten Milchbrödchen:** Nimm Milchbrodte, das Stück zu 1 Pfennig, ſchneide oben eine runde Platte ab, nimm alle Krume heraus, erweiche letztere mit Sahne oder ſüßer Milch,

rühre ſie gut von einander, ſchlage dazu Eyer (auf jedes Milchbrod 1 Ey gerechnet); ferner thue hinzu ſüße und etliche bittere abgebrühete, abgezogene und recht fein geſtoßene oder geriebene Mandeln, etwas Zucker, zwey Löffel voll geſchmolzene Butter, ein wenig Salz; rühre alles wohl durch einander, fülle es in die leeren Milchbrödchen, lege ſie in eine Tortenpfanne auf Papier, mache nur auf dem Deckel der Pfanne Kohlenfeuer. Werden ſie oben braun, ſo koche zur Suppe Milch auf, mit ein wenig Zucker und ein wenig fein zerſchnittener Zitronſchale, rühre ſie mit Eyern ab, gieb ſie auf, und lege die Milchbrödchen hinein.

5) **Milchſuppe mit Mandelklöschen:** Nimm 8 Loth ſüße und 10 Stück bittere Mandeln, brühe ſie ab, ſtoße ſie mit einigen Tropfen Milch recht fein, rühre dazu 4 Eyer, 2 Löffel voll geſchmolzene Butter, 5 Loth geriebene Semmel, rühre alles wohl durch einander, ſchmiere die Tortenpfanne mit Butter, mache Klöße, und lege ſie darein; laß ſie gelbbraun braten. Zur Suppe koche Milch, lege ein Stück Zimmt und etwas Zucker darein, rühre ſie mit Eyern ab, richte ſie an und lege die Klöße hinein.

6) **Milchſuppe mit Reisklöschen:** Nimm 8 Loth Reis, waſche ihn wohl, laß ihn eine Nacht im Waſſer liegen, gieß es ab, koche ihn mit Waſſer weich und recht ſteif, laß ihn kalt werden, und rühre ſodann 5 Eyer hinein nebſt einer Taſſe voll geſchmolzener Butter, einen halben Löffel voll Roſenwaſſer, geſtoßenen Zimmt, ein wenig fein zerſchnittene Zitronſchale, und einen Löffel voll geriebenen Zucker; rühre alles wohl zuſammen, ſchmiere die Tortenpfanne mit Butter, mache Klöschen, lege ſie hinein und laß ſie gelbbraun backen. Zur Suppe koche Milch, lege hinein eine gute Hand voll abgebrüheter und recht fein geſtoßener Mandeln,

ganzen

ganzen Zimmt und Zucker, rühre es ab mit Eyern und lege die Klöschen hinein.

7) **Milchſuppe auf Chocoladenart:** Man ſetzt ein Quart Milch zum Feuer, läßt ſie aufkochen, thut ein halb Quentchen fein geſchnittene Vanille hinzu und läßt ſie ausziehen; dann thut man ein Stückchen gute Butter in ein Caſtroll, läßt ſie zergehen, und röſtet darin 1½ Loth recht feines Mehl auf gelindem Feuer gelbbraun, gießt dann die kochende Milch durch ein enges Haarſieb unter beſtändigem Umrühren dazu, läßt es zuſammen aufkochen, legirt ſie nachher mit 2 Eyerdottern, und richtet ſie über geröſtetes Milch- oder Franzbrod an.

8) **Milchſuppe mit Zwiebeln:** Man nimmt ein gutes Theil weißer Zwiebeln, ſchneidet ſolche in Scheiben, und bratet ſie in etwas Butter; dann gießt man gekochte Milch darauf, und läßt ſie damit kochen. Hierzu kommen geröſtete Semmelſcheiben, die in ein wenig beſonders gekochter Milch aufgequellt worden. Nun wird die Zwiebelmilch darüber hergegeben; einige Zwiebeln kocht man ganz, und garnirt damit die Schüſſel. Alle dieſe Suppen, Nr. 3. 4. 5. 6. 7, ſind Abendſuppen als Gaſtſpeiſe. Nr. 8. iſt geringern Werths.

25) Buttermilchſuppe.

Die Buttermilchſuppe, wie ſie etwa für den Geſindetiſch bereitet wird, kömmt eben nicht auf den Tiſch des Mittelmannes. Es iſt aber doch folgende ſo zu nennende künſtliche Suppe nicht ohne Liebhaber. Nachdem man friſche Buttermilch mit rein verleſenem Anis und geriebenem ausgeſichteten weißen Roggenbrodte gekochet hat, und ſolche hernach durch ein Sieb gegoſſen worden; ſo muß man noch ſüße Sahne oder Rohm, etwas Zucker und Zimmt, auch Salz hinzu thun, und dieſes alles zuſammen noch einmal aufſieden laſſen.

1) Dieſe Buttermilchſuppe muß hauptſächlich nach Anis ſchmecken; daher deſſen nicht wenig zu nehmen iſt.

2) Die Suppe muß nicht wäſſericht, ſondern ſemiſch ſeyn. Wäre ſie nun von dem Brodte nicht ſo geworden, ſo muß man kurz vor dem Anrichten noch einige Eyerdotter anquerlen.

3) Semmel, oder Brodbrocken, kommen nicht in die Suppe; da ſchon zu Anfange geriebenes Brod mit der Buttermilch iſt gekochet worden. Damit aber keine Brodklümper hineinkommen, ſo wird das Brod, wenn es noch trocken iſt, ſowohl geſichtet, oder durchgeſiebet, als auch nach dem Kochen noch durch ein Haarſieb durchgelaſſen, damit auch das im Kochen Zuſammengelaufene zurück bleibe.

4) Man hat an dieſer Suppe des Abends eine Gaſtſuppe, und ſie muß beym Anrichten mit klein geſtoßenem Zimmt, etwas dicke, überſtreuet werden.

26) Kloſterſuppe.

Man ſtößt für 6 Perſonen ein gutes Viertelpfund Reis im Mörſel recht fein, ſchwitzet ihn mit ½ Pfund Butter in einem Keſſel gelblich, giebt dann 1 Quart Weißbier darauf, thut ein Stück Zucker, etwas Zitronſchale und eine gute Priſe geſtoßenen Zimmt dabey, und läßt es einige Minuten kochen. Dann ſtreicht man 8 Eyerdotter mit ein halb Quart Franzwein durch ein Haarſieb. Wenn angerichtet werden ſoll, legirt man die Suppe damit, thut bittere Mandelnmacronen in die Terrine, giebt die Suppe darüber und ſo zur Tafel. Sie iſt eine Gaſt- und Abendſuppe.

Eben dieſer Suppe kann man noch zwey andre an die Seite ſetzen, die man Suppes Panadas nennt.

1) Sup-

1) **Suppe Panade von Bouillon:** Man ſchwitzet für 6 Pf. fein geriebenes Milch- oder Franzbrod in $\frac{1}{8}$ Pfund Butter bis es ſchäumet, giebt 1 $\frac{1}{2}$ Quart gute Bouillon (Fleiſchbrühe) darauf, läßt ſie damit 5 Minuten kochen, nimmt das Fett davon ab, und wenn angerichtet werden ſoll, legirt man die Suppe mit 4 Eyerdottern auf dem Feuer ab, verſucht ſie wegen des Salzes, thut eine kleine Priſe Muscatennuß hinein, und richtet ſie an. Dieſe Abendſuppe iſt für 6 Perſonen.

2) **Suppe Panade für Kranke:** Etwas ganz fein geriebene Semmel wird in ganz wenig Butter geſchwitzet; nachher giebt man ſo viel kochendes Waſſer darauf, als man Suppe nöthig hat, nebſt etwas Salz, ein klein wenig ganze Zitronſchale und ein Stückchen Zucker; läßt ſie 5 Minuten kochen, und rühret ſie ſodann mit einem Eydotter ab, verſucht wegen des Salzes, nimmt die Zitronenſchale heraus, und richtet ſie an. Da aber die Aerzte in manchen Fällen Butter und Eyer unterſagen müſſen, ſo macht man die Suppe auf dieſe Art: Man läßt etwas Waſſer aufkochen, thut ein klein wenig ganze Zitronſchale hinein, und ſtreuet ſodann ſo viel fein geriebene Semmel hinein, daß die Suppe gehörig dicke und nahrhaft wird, läßt ſie einige Minuten kochen, nimmt die Zitronſchale wieder heraus, thut $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker, unbemerkbar wenig Salz, und den Saft einer Zitrone hinein, läßt ſie noch einmal damit aufkochen, und richtet ſie an.

3) **Suppe Panade mit Wein für ſechs Perſonen:** Man läßt $\frac{1}{2}$ Quart Waſſer aufkochen, ſtreuet für 8 Pf. fein geriebenes Milchbrod hinein, läßt es einigemal aufkochen, daß es dicke wird, und giebt ſodann 1 Quart Franzwein dazu, nebſt etwas auf Zucker abgeriebener Zitronſchale und geſtoßenem Zimmt;

Zimmt; thut $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker dabey, macht die Suppe recht heiß, läßt ſie aber nicht kochen, und legirt ſie mit vier Eyerdottern, drückt den Saft einer Zitrone dazu, und richtet ſie an. Dieſe **Gaſtſuppe** wird Mittags und Abends gegeben.

27) Weinſuppe.

Wein, Zucker, Zimmt, Nelken und ſehr klein geſchnittene Würfel von Semmel, nebſt einigen abgequirlten Eyerdottern, ſind die Beſtandtheile dieſer Suppe.

1) Der Wein darf nur ſieden, nicht kochen, worauf zuletzt die Eyerdotter, denn das Weiße nimmt man nicht, angequerlet, die Semmel und Gewürze aber dann zugeſchüttet werden.

2) Ueber dieſe Suppe wird, beym Anrichten, klein geſtoßener Zimmt geſtreuet.

3) Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß weder Butter noch Salz in die meiſten Weinſuppen komme.

4) Zu Weinſuppen nimmt man lieber weißen, als rothen Wein.

5) Dieſe itzt beſchriebene Weinſuppe kann man nicht recht eine **gemeine**, noch eine **Gaſtſuppe** nennen. In den meiſten Häuſern iſt ſie, ſo zu ſagen, nur eine **Mittelſuppe**.

6) Man nimmt zu den Weinſuppen nur Landwein. Denn da die Gewürze den Geſchmack des Weins abändern, ſo könnte man ja nicht ſchmecken, was für eine Art des Weins man in der Suppe ißt. Es wäre ſchon Verthulichkeit in dem Hauſe des Mittelmannes, wenn ausländiſcher theurer Wein zu Suppen gebrauchet würde.

7) Nimm Wein, ſetze ihn zum Feuer, ſchäle von einer Zitrone, nach Proportion der Suppe, halb oder ganz

ganz die Schale dünne ab, daß ſie aber zuſammenhängend bleibt; ſtich mit einem ſpitzigen Meſſer Löcher in die Schale, und ſtecke in dieſe gebrochenen Zimmt und Gewürznägelein, lege ſie nebſt Zucker zu dem Wein; nimm von der beſten weißen Stärke, gieß kalt Waſſer darauf, und laß ſie weichen. Wenn der Wein mit der Zitronſchale gut gekocht hat, ſo quirle die Stärke mit kaltem Waſſer ganz klein, quirle ſie zu dem Wein, und laß es gut zuſammen kochen, ſo wird ſie ganz klar. Es muß ſo viel Stärke ſeyn, daß die Suppe ſemiſch wird. Die Zitrone kömmt in der Tertine oder Suppenſchüſſel oben in die Mitte zu liegen. Man hat hieran eine gute Gaſt- und Mittagsſuppe.

8) Nimm Wein und Waſſer, doch von jenem mehr, als von dieſem, thue darein Zucker, Zitronſchale, viel Korinthen, auch ein Paar ganze Nägelein und Zimmt; laß es zuſammen gut kochen; unterdeſſen ſetze Butter in einem Tiegel auf; wenn ſie anfängt braun zu werden, ſo thue viel geriebene Semmel hinein, laß ſie recht braun röſten, rühre ſie um, daß ſie nicht anbrenne, thue ſie zu dem Wein, laß es mit einander gut kochen, daß die Semmel ganz darinn zergeht; zuletzt quirle Eyerdotter dazu, und ſtreue beym Anrichten geſtoßenen Zucker und Zimmt darüber. Man kann auch ſtatt der Semmel fein Roggenbrod nehmen. Auch dieſe Suppe iſt zu achten.

28) Zimmtſuppe.

Nimm ein gutes Stück grobes Brod mit Rinde und Krume, röſte es auf Kohlen ſchön gelbbraun; wenn es kalt iſt, brich es in Stücken, thue es in einen Topf nebſt vielem gebrochenen Zimmt, gieß kaltes Waſſer darauf, und laß es kochen, quirle es, daß das Brod zergeht, treibe es durch einen Durchſchlag in einen

nen andern Topf, thue dazu fein gehackte Zitronſchale, Butter, ein wenig Salz, Zucker und Wein, laß es damit kochen, quirle einige Eydotter dazu, ſetze es zum Feuer, quirle es, und laß es bis zum Kochen kommen; röſte geſchnittenes feines Brod in Butter braun, richte dieſe vorzüglich gute **Gaſtſuppe** an, und lege das Brod hinein.

29) Weinſuppe mit Perlgraupen.

Die Perlgraupen (ſind die feinſte Art ſo genannter Nürnberger Graupen) läßt man zuerſt in Waſſer weich kochen. Iſt das Waſſer etwa zur Hälfte eingekochet, ſo wird Wein zugegoſſen, angeſotten, etwas friſche Butter, Zitronſchale, Zimmt, Nelken und Zucker aber, nebſt klein gequirlten Eyerdottern, zuletzt hinzugefüget.

1) Dieſe Perlgraupenſuppe iſt eine **Gaſtſuppe**, mit welcher ein Mittagsmahl angefangen wird.

2) Um der Gräupchen willen wird etwas Butter angethan, damit ſie nicht den ſo genannten nackenden Geſchmack haben. Es muß aber ja friſche Butter ſeyn, denn der ältrichte Geſchmack würde hervorſtechen, und die ganze Suppe unangenehm machen.

3) Der Zimmt wird zu dieſer Suppe gemeiniglich nicht klein geſtoßen, ſondern in Stücken zerbrochen eingeleget.

4) Semmelbrocken gehören nicht in dieſe Suppe, weil die Gräupchen an ihrer Stelle ſind. Man muß ſich aber vorſehen, daß derſelben nicht ſo viele in der Suppe ſeyn, um eine Art eines Gemüſes darzuſtellen. Wäre daher von zu vielen Gräupchen die Suppe zu dicke geworden, ſo müſſen ſie in der Küche noch heraus genommen werden. Wären aber der Gräupchen zu wenig, ſo müßte man mit deſto mehr Eyerdottern

die Suppe recht ſemiſch machen. Denn zu dünne ſchmecket die Suppe gar nicht.

5) Es iſt in einigen Häuſern gebräuchlich, daß man dieſe und mehrere Suppen in der Küche mit Zucker nicht verſüßet. Dieſerhalb wird bey Tiſche eine Zuckerbüchſe voll klein geſtoßenen Zuckers gehalten, womit jeder Tiſchgenoſſe ſeine Suppe auf dem Teller, nach Belieben, dicke oder dünne beſtreuen kann.

6) Auch pfleget man in manchen Häuſern ganze Zitronſcheiben in der Küche zur Suppe einzulegen. Sie wird aber deſto ſäurer davon. Nimmt man aber Zitronſchale, ſo ſchneidet man ſie aufs feinſte, und thut ſie erſt beym Anrichten in die Suppe, wie ſolches auch von anderm Gewürze ſchon öfters iſt bemerket worden.

30) Weinſchaumſuppe.

Nehmet auf ein Quart Wein acht Eyerdotter und acht ganze Eyer, ſchlaget ſie in dem Topfe recht klein, gießet hierauf den kalten Wein über die ſo geſchlagenen Dotter in einen ſo geräumigen Topf, daß unmittelbar nach dem Aufguſſe der Topf nur bis zur Hälfte voll geworden ſey; ſetzet ihn nun gegen Kohlen bey gelinder Hitze, daß der Wein nicht zum Sieden kommen dürfe, und quirlet ſo lange den Wein und die Eyer, bis der vom Quirlen entſtandene Schaum den ganzen Topf angefüllet; thut nun klein geſtoßenen Zimmt, fein geriebene Zitronſchale, und ein Viertelpfund Canarienzucker hinzu, und gebet ſie auf in eine Terrine, oder tiefen Schüſſel, damit ſie noch warm gegeſſen werde.

1) Die Hauptſache dieſer Suppe beſteht in lauter Schaum, weshalb ein ſo großer Topf zu nehmen iſt, daß das Quart Wein, und die ſechszehen Eyerdotter, wenn ſie gegen die Kohlen kommen, nur bis an die Hälfte des Topfes langen. Das nachfolgende ſtäte

Quirlen treibt zuletzt den Schaum bis zur Anfüllung des ganzen Topfes in die Höhe.

2) Wenn in einer Jahreszeit die Eyer zu knapp seyn ſollten, ſo kann man zur Noth das Weiße von allen Eyern beybehalten. In dieſem Falle würden zu einer Kanne oder Quart Wein zwölf Eyer hinlangen; aber die Suppe ſchmecket und ſchäumet doch beſſer von halb Dottern und halb ganzen Eyern.

3) Der Zimmt muß nicht ganz gelaſſen, ſondern fein zerſtoßen ſeyn, damit er das Schäumen der Suppe, welches ihre größte Schönheit iſt, nicht hindere.

4) Beym Aufthun der Suppe in die Terrine muß nichts aufgeſtreuet werden, welches die Schaumbläschen niederdrücken könnte.

5) Es muß auch die Suppe gleich nach dem Aufgeben gegeſſen werden; denn, wenn ſie noch zu lange nach dem Anrichten ſtehen ſollte; ſo würde der Schaum ſinken, und die Suppe für zu wenig und nicht hinreichend gehalten werden.

6) Eben dieſe Suppe iſt ſehr nährend und ſättigend, ob man gleich nur vermeynet, nichts als Schaum im Munde zu haben. Wer ein Paar Teller voll abißt, kann ſatt ſeyn.

7) Statt des Weins, der nur Landwein ſonſt ſeyn darf, kann man auch Weißbier nehmen, und ein Spitzglas voll weißen Franzwein darunter gießen; auch kann man halb Waſſer und halb Wein nehmen. Wenn man will, kann man auch etwas geſtoßene Cardamommen hinzuthun.

8) Dieſe Schaumſuppe iſt eine Gaſtſuppe, mit welcher der Anfang einer Mittagsmahlzeit gezieret wird.

31) Hahnbuttenſuppe.

Hambutten, Hahnebutten, Wiepen, ſind entweder Garten- oder Feldhahnbutten. Die erſte Art iſt die größte und fleiſchreichſte, die gemeiniglich zum Einmachen, zu Torten, auch beym Eſſen zum Braten, genommen werden. Zu dieſer Suppe können auch Feldhahnbutten kommen, welche man zuerſt in Waſſer und halb Wein weich kochet, darauf die Hahnbutten in einem Haarſiebe mit mehr aufgegoſſenem kalten Weine durchgeſtrichen werden. Dieſer Hahnbuttenwein wird geſotten, mit Zitronſchale, Zimmt, Nelken und Zucker gewürzet, mittelſt einiger angequerlter Eyerdotter aber ſemiſch gemachet, und aufgegeben.

1) Wenn andre Weinſuppen weißen Wein erfordern, ſo kann zu dieſer Suppe rother genommen werden, wenn man welchen hat.

2) Nachdem der Hahnbuttenwein in die Terrine oder Schüſſel gegoſſen worden, kann man guten Zwieback, der aber ganz gelaſſen, und nicht zerbröckelt oder zerſchnitten wird, einlegen; welchen die Suppe durchziehen und erweichen muß. Beym Vorlegen der Suppe bey Tiſche füllet man, auf jeden Teller Suppe, einen oder zwey Zwiebacke auf; nachdem ſie groß oder klein ſind. Noch beſſer iſt es aber, wenn man ſich von Conditorn, oder Kuchenbäckern, ſo genanntes Kleingebackenes von Biscuit hält, und dieſe kleinen Biscuite auch ganz in die Schüſſel einleget.

3) Auch dieſe Hahnbuttenſuppe iſt des Mittags eine Gaſtſuppe.

4) Dieſer Suppe iſt noch die Aepfelſuppe an die Seite zu ſetzen, die aber mehr des Abends als des Mittags gegeſſen wird: Nimm Borsdorfer Aepfel, ſchneide ſie in Viertel, ſetze ſie mit Weißbier, Zucker und Zitronſchale an, laß alles weich kochen, ſchlage es

durch den Durchſchlag, quirle es mit Eyerdottern ab, und beſtreue die Suppe mit Zucker und Zimmt. Man kann auch zu der durchgeſchlagenen Suppe gewaſchene und abgekochte Korinthen, und ſo man will, ein Spitzglas voll Franzwein hinzuthun.

32) Weinſuppe mit einem Berg von geriebenem Brodte.

Schwarzes Brod reibt man auf einem Reibeiſen, und ſichtet es durch, daß keine grobe Brocken darinn bleiben. Dieſes ausgeſichtete Brod röſtet man mit friſcher wohlſchmeckender Butter in einem Tiegel über Kohlen, wenn noch zuletzt ſelbiges mit Zucker verſüßet worden. Aus dieſem geröſteten und noch warmen Brodte bildet man in der Schüſſel einen hervorragenden Berg, und gießt eine Weinſuppe dazu. Dieſe Suppe wird, wie die gewöhnlichen, entweder von purem Weine, oder einem Theile Waſſer, und zweyen Theilen Weins gekochet, mit Zucker, klein zerſtoßenem Zimmt und Cardemom, eines ſo viel als des andern, gewürzet, auch mit Eyerdottern abgerühret, daß ſie fein ſemiſch ſey.

1) Der Brodberg muß, der Zierde halber, in der Schüſſel über den Wein hervorragen, und es wird, mit dem Vorlegelöffel, für jeden Teller Suppe etwas abgeſtochen, und mit der Suppe gegeſſen.

2) Wenn das Brod von ſchwarzbrauner Rinde eines groben Brodtes genommen iſt, ſo ſchmecket es deſto kräftiger. Zitronſchale unter das Brod gerieben, wenn es eben aus dem Tiegel genommen wird, thut auch ſchöne Wirkung auf den Geſchmack.

3) Will man den Brodberg mit länglicht geſchnittenen Mandelſtriemen ausſpicken, ſo kochet man die Mandeln etwas an, um ihnen die Haut abziehen zu können.

können. Man leget die Mandeln aus dem ſiedenden Waſſer in kaltes, um ſie anfaſſen und abziehen zu können. Hin und wieder wird auch der Brodberg noch mit ſchmalen länglichten Stücklein Zimmt beſtecket.

4) Dieſe Suppe iſt auch eine Gaſtſuppe, die meiſtens des Abends gegeſſen wird. Doch iſt ſie auch des Mittags nicht unrecht.

33) Reisſuppe mit Wein.

Dieſe Suppe wird faſt wie die Perlgraupen-ſuppe bereitet. Hat man den Reis im Waſſer ſo gahr gekochet, daß er ziemlich aufgequollen und dicke iſt, ſo gießt man Wein hinzu. Wenn dieſer anfängt zu ſieden, wird er mit klein geſtoßenem Zimmt und Cardemom, zerriebener Zitronſchale und Zucker gewürzet, auch mit einigen abgerührten Eyerdottern noch ſchmackhaft gemachet.

1) Wie die Perlgraupen mit Wein etwas Butter erfordern, alſo auch der Reis. Wäre die Butter ungeſalzen, ſo müßte weniges Salz hinzugefüget werden.

2) Dieſe Reisſuppe mit Wein ſättiget eben ſo ſehr, als ſie geſund iſt. Man hat daran eine Gaſtſuppe, ſowohl des Mittags, als des Abends.

3) Will man, ſtatt des ganzen Reißes, Reismehl zur Suppe wählen, ſo kochet man auch dieſes in Waſſer. Vorher aber durchrühret man noch dieſes Mehl mit kaltem Waſſer, rühret es auch währenden Kochens im Waſſer fleißig um, damit es nicht zuſammenkleiſtere. Auch muß es noch im Weine umgerühret, und darauf die Suppe, wie die vorhergehende, vollendet werden.

34) Zitronſuppe.

Weißes und nicht klitſchichtes Brod wird mit etwas friſcher und rein ſchmeckender Butter ſo weich gekochet, daß es durch einen Durchſchlag, mittelſt aufgegoſſenen Weins, durchgetrieben, mit dem Weine gekochet, mit Zucker und geriebener Zitronſchale gewürzet, und mit Eyerdottern abgerühret werden könne.

1) Aus dieſer Suppe müſſen alle übrige Gewürze weggelaſſen werden, damit der Zitrongeſchmack der einzige ſey. Dieſerwegen nimmt man auch deſto mehr Zitronſchale.

2) Will man auch Zwieback, oder Biscuit, in der Suppe haben, ſo nimmt man deſto weniger durchgetriebenes Brod dazu.

3) Die Zitronſuppe iſt eine **Gaſtſuppe**, des Mittags ſowohl, als des Abends.

4) Will man eine **Cardemomſuppe** haben, ſo muß dieſes Gewürzes mehr, als des dazu kommenden Zimmts und der Zitronſchalen, ſeyn, indem der Cardemomgeſchmack der hervorſtechende in dieſer Suppe ſeyn muß. Es wird aber die Cardemomſuppe im übrigen eben ſo als die Zitronſuppe gemachet, und ſie iſt ebenfalls, wie dieſe, eine **Gaſtſuppe**.

5) **Eine Zitronſuppe auf andere Art** iſt dieſe: Reibe eine ganze Zitrone auf dem Reibeiſen, nimm die Kerne davon, gieße Wein darauf, und laß es kochen; alsdann reibe ſie durch den Durchſchlag, thue drey abgequirlte Eyerdotter darein, Zucker, ſo viel du willſt, und zwey Löffel voll Roſenwaſſer. Laß es aufkochen.

6) **Geſülite Zitronſuppe** wird ſo bereitet: Man nimmt Zitronen, ſchneidet ſie der Länge nach durch, nimmt das Weiße von zwey Eyern, etwas Zucker und bittre auch etwas ſüße Mandeln, welche alle vorher müſſen abgezogen und gerieben ſeyn, rühret alles recht

recht unter einander, füllet es wieder in die Zitronen, macht jede Hälfte mit einem Meſſer glatt, und läßt ſie in der Tortenpfanne oder beym Bäcker gelbbraun backen. Zur Suppe nimmt man halb Wein und halb Waſſer, acht Eyerdotter auf ein Maas oder Quart, geſtoßenen Zucker und Zimmt, quirlt dies alles nebſt einer Meſſerſpitze voll Mehl kalt ein, auch etwas an Zucker abgeriebene Zitronſchale dazu. Wenn es anfängt zu kochen, ſo gießt man die Suppe in den Napf, und thut die gefüllte Zitronen hinein. Dieſe Gaſtſuppe kann gleich der vorhergehenden Mittags und Abends gegeben werden.

35) Sagoſuppe.

Nimm Sago, waſche ihn einigemal mit heißem Waſſer, und wenn er darauf mit Waſſer gekochet wird: ſo rühre ihn öfters um, vermehre nach und nach das Feuer, bis er weich genug iſt. Wenn er im Kochen iſt, thut man ganzen Zimmt und trockne Zitronſchale dazu, und läßt ihn recht einkochen, bis etwa noch die Hälfte des Waſſers übrig geblieben. Iſt nun Wein und Zucker dazu gekommen, ſo muß der Sago noch ſo lange kochen, bis die Suppe ſemiſch genug iſt. Auch kann Salz, aber äußerſt wenig, mit darunter kommen.

1) Es iſt bey dem Sago mehr rother, als weißer Wein gebräuchlich.

2) Im Fall nicht Sago genug genommen iſt, muß man die Suppe noch mit Eyerdottern abrühren.

3) In beyderley Fällen aber kann man Zwieback, oder Biscuit, oder Zuckerbrödtlein, die alle ganz bleiben müſſen, noch in die Suppenſchüſſel legen.

4) Die Sagoſuppe iſt eine Gaſtſuppe, und wird meiſtens nur des Mittags gegeſſen.

36) Chocolateſuppe.

Dieſe Suppe kann auf zweyerley Art bereitet werden: entweder mit Wein, oder mit Milch. Soll ſie mit Wein gekochet werden, ſo wird die fein zerriebene Chocolate in den ſiedenden Wein geſchüttet, und nebſt einigen Eyerdottern ſo lange gequirlet, bis ſie zu einem Jäſcht auflaufe, und ſofort alsdenn aufgethan werde. Wird aber die Chocolate mit Milch bereitet, ſo wird damit eben ſo, wie mit der erſtern, verfahren.

1) Es iſt dieſer Suppe ein Zierrath, wenn ſie mit völligem Jäſcht aufgetragen, und gegeſſen wird.

2) Man pfleget auch Biscuit, oder Zuckerbrödtlein, in die Suppenſchüſſel zu legen, und die Suppe darüber anzurichten.

3) Man hat an dieſer Suppe, ſowohl Mittags als Abends, eine ſehr geachtete Gaſtſuppe.

4) Die Chocolatenſuppe mit Milch gekochet pflegt man auch wohl, in einigen Häuſern, mit klein geſtoßenem Zimmt in der Suppenſchüſſel zu beſtreuen. Allein ſie ſchmecket dann zu gemein, und der natürliche Chocolatengeſchmack wird verdränget.

37) Mandelnſuppe.

Zuerſt muß man die Mandeln angeſotten, oder mit brühend heißem Waſſer übergoſſen, und ſie abgezogen haben. Sodann werden ſie in einem ſogenannten Reibaſch oder Satte gerieben, mit Wein geſotten, Zimmt, fein geſchnittene Zitronſchale und Zucker, auch Korinthen, oder kleine Roſinen, hinzugefüget, endlich aber einige Eyerdotter angequirlet.

1) Dieſe Gaſtſuppe iſt gemeiniglich für die Mittagsmahlzeit; doch kann ſie auch des Abends gekochet werden.

2) Sie

2) Sie hat entweder geröſtete Semmelſchnitte, oder noch beſſer Zwieback, oder Zuckerbrödtlein, in der Suppenſchüſſel bey ſich.

3) Auch pfleget man ſie, beym Anrichten in der Schüſſel, mit klein geſtoßenem Zimmt etwas dicke zu überſtreuen.

38) Klare Bouillonſuppe, (Brühſuppe.)

Hierzu nimmt man kräftige Rindfleiſchbrühe, gießt ſelbige durch einen Durchſchlag oder Haarſieb in die Schüſſel, in welcher geröſtete Semmelſcheiben ſind, die von der Brühe durchzogen und erweichet werden müſſen; daher die Brühe recht heiß aufzugeben iſt.

1) Dieſe klare und recht ſimple Suppe erfordert gutes Rindfleiſch, aus welchem eine kräftige Brühe herausgekochet worden. Man muß nicht allzu viel Waſſer daran gießen, wenn die Suppe gut und kräftig werden ſoll.

2) Dieſes Rindfleiſch muß durch ſchickliche Gewürze zur Suppe vorbereitet ſeyn, die den Geſchmack der Brühe nicht verderben. Salz, Ingwerklauen, und etwas Roßmarin, können hinlänglich ſeyn, mit denen das Fleiſch auch am beſten ſchmecken wird, wenn es hernach, außer der Suppe, mit einer Vorkoſt oder Sauce gegeſſen werden ſoll. Viele dagegen nehmen ein Bund Kraut, als Sellerie, Borree, Peterſilienkraut, alles feſt zuſammengebunden, und daran gethan, auch Peterſilienwurzeln, und zwey bis drey nicht allzu dicke gelbe Wurzeln, (Mohrrüben) ein wenig Salz, und, wem es beliebet, ein Paar Stück platt geſchlagenen Ingwer daran, und ſodann gekochet. Iſt die Suppe kräftig und gut, ſo gießt man ſie durch einen feinen Durchſchlag in einen Topf, und ſetzt ſie ſo lange gegen das Feuer, daß ſie kochend heiß bleibt; und

dann kann man wieder kochend Waſſer, ſo viel als nöthig iſt, auf das Fleiſch gießen, und damit vollends gahr kochen. Das Fleiſch kann mit einer Vorkoſt oder beliebigen Sauce gegen werden.

3) Dieſes Rindfleiſch darf eben kein fettes Stück ſeyn. Denn in vielen Häuſern will man in der Suppe kein Rindfleiſchfett eſſen. Man ſchöpfet es daher ſorgfältig ab, daß wenig oder gar keine Augen vom Fette auf der Brühe zur Suppe zu ſehen ſind.

4) Einige legen auch wohl Butter, wiewohl nur wenig, an die Suppe; weil ſie von der Brühe doch kräftig genug ſchmecken muß.

5) Eyer müſſen nicht angequirlet werden, oder die Suppe verliert ihren Namen, da ſie nur eine klare Brühſuppe heißt.

6) Zuweilen wird auch etwas Muskatennuß über die Suppe in der Schüſſel gerieben; dagegen die meiſten dieſes Gewürz weglaſſen, weil ſie an dieſer Suppe die größte Simplicität lieben.

7) Dieſe Mittagsſuppe iſt eine **Gaſtſuppe**, beſonders auf dem Lande, wo das Rindfleiſch nicht ſo häufig, als in den Städten, kann gegeſſen werden.

8) Auch von Hühnern und Kapaunen kann die klare Brühſuppe bereitet werden. Man muß aber, wie bey dem Rindfleiſche vorhin bemerket worden, die Hühner und Kapaunen nicht mit ſolchem Gewürze oder Gartengewächſen kochen, wodurch ihre Brühe zu dieſer Suppe könnte untauglich werden. Man kochet ſie daher nur allein mit Waſſer und Salz, um ihre Brühe recht rein zu haben. Nachdem man dieſe erhalten, ſo muß man dieſes Geflügel mit einer Sauce oder Vorkoſt auf den Tiſch bringen. Die Brühſuppe davon aber wird wie die vom Rindfleiſche verfertiget. Nur legen einige noch an dieſe Hühnerbrühſuppe etwas Muskatenblumen, welches auch recht wohl ſchmecket. Eine ver-

verdorbene Suppe aber wäre es, wenn ſie mit dieſem Gewürze überladen, und davon zu ſtark ſchmecken müßte.

9) Man kann auch vom Kalbfleiſche, nach gleicher Verfahrungsart, eine Brühſuppe erlangen. Sie iſt in etwas geringerm Werthe, als beyde vorhergehende.

39) Grüne Brühſuppe.

Zu dieſer Suppe muß man Rindfleiſchbrühe haben, in welcher grüne Peterſilie, gröblich zerſchnitten, geſotten und hernach mit Muskatenblumen gewürzet worden. Zuletzt wird die Brühe über geröſtete Semmelſchnitten in die Schüſſel zu ihrer Erweichung gegoſſen.

1) Zu dieſer Suppe muß keine andre, als Rindfleiſchbrühe, genommen werden.

2) Auch können Markknochen gekochet den Grund dieſer Suppe abgeben. Man leget ſie mit in die Suppe, daß das Mark mit gegeſſen werde.

3) Wenn dieſe Markknochen mit dieſer Suppe, oder bey andrer Gelegenheit, auf den Tiſch kommen, ſo werden in der Küche dünne Scheiben Brodts über Kohlen geröſtet, dieſe auf einen eignen Teller gelegt, das Mark aus den Knochen auf das noch warme Brod geſtrichen, und nebſt aufgeſtreuetem Salze und klein zerſtoßenem Ingwer gegeſſen. Es verſteht ſich, daß die Markknochen nur Rindsknochen ſeyn. Denn die von andern Thieren werden auf ſolche Art nicht gebrauchet.

4) Die Peterſilie giebt dieſer Suppe von ihrer grünen Farbe den Namen, weil die Brühe davon ganz grün wird. Es muß daher viel Peterſilienkraut, aber doch nicht ſo viel genommen werden, daß die Suppe zu dicke und faſt zum Gemüſe werde. Die Peterſilie kann auch recht fein geſchärbet und in recht klare, kräftige, kochende Rindfleiſchbrühe gethan, und damit ein paarmal aufgekocht werden.

5) Eine ſehr beliebte Suppe iſt auch dieſe: Recht klein geſchärbte Peterſilie wird in kochendes Waſſer und Salz dazu gethan, und eine Weile gekocht; endlich wird die Suppe mit Eydottern abgequirlt, und über geröſtete Semmelſcheiben angerichtet. Mit Körbel kann man es eben ſo machen.

6) Die grüne Krautſuppe wird alſo gemacht: Nimm zu kräftiger Rindfleiſchbrühe (von anderm Fleiſche iſt nicht ſo gut) Kerbel, Peterſilie, Pimpernell, Portulak, Sauerampfer, Spinat, und andre Suppenkräuter, von jedem eine Hand voll, rein verleſen, gewaſchen und fein geſchärbet; koche ſie eine Stunde in Fleiſchbrühe, alsdann gieß ſie in einen breiten Napf, und ſetze ſie auf Kohlen. Wenn die Suppe recht kochet, ſo ſchlage ganze Eyer hinein, auf jede Perſon etwa nur 1 Ey gerechnet, und dann laß ſie nur aufkochen.

7) Dieſe Suppen können des Mittags als Gaſtſuppen, beſonders Nr. 3. und 6. angeſehen werden.

40) Zerfahrne Suppe.

Auch zu dieſer Suppe muß Rindfleiſchbrühe ſeyn. Nehmet einen Topf von ſolcher Größe, als zur Suppe nöthig iſt. In dieſen ſchüttet zuerſt geriebene und durchgeſichtete Semmel, auf dieſe aber ſchlaget Eyer, und rühret Semmel und Eyer recht wohl unter einander. Nun gießet die noch kochend heiße Suppe allmälich, unter ſtätem Umrühren des Grundes, darüber, und laſſet den Topf am Feuer ſtehen, bis dieſe Miſchung etwas an zu ſieden fängt. Ziehet ſie in dieſem Zeitpuncte vom Feuer zurück, nehmet mit einem Löffel das Zuſammengeronnene aus dem Topfe heraus, und leget, Löffel bey Löffel, in eine Potagenſchüſſel. Wenn ihr aber ſo viel herausgeleget, als ihr mit dem Löffel

habt

habt zuſammenbringen können, ſo gießet die übrige Suppe dazu, und ſtreuet etwas Muskatennuß darüber.

1) Um ein ungefähres Verhältniß der Eyer gegen die Brühe anzugeben, ſo kann man auf ein Quart oder eine Kanne Brühe etwa zehen Eyer rechnen.

2) Wenn man allein die Eyerdotter nehmen wollte, ſo wird die Suppe ſchmackhafter und anſehnlicher.

3) Man muß dieſe Suppe auch nicht zu dicke werden laſſen. Wäre ſie es geworden, ſo muß man noch klare Brühe hinzu gießen, um ſie zu verdünnen. Man wird es am beſten treffen, wenn auf 1 Maas Brühe 2 ganze Eyer und für 3 Pfennige Semmel gerechnet wird.

4) Die Brühe muß von ſolchem Rindfleiſche ſeyn, das mit keinem fremd ſchmeckenden Gewürze, oder Gartengewächſe, gekochet worden. Die Suppe allein wird mit etwas zerſtoßenen Muskatenblumen abgewürzet, in der Schüſſel aber mit zerriebener Muskatennuß überſtreuet.

5) In einigen Häuſern iſt dieſe Suppe eine halb verdorbene Suppe, wenn Saffran angethan wird, um ſie recht gelb zu färben. Man könnte ſie in dieſem Falle nur eine Saffranſuppe nennen, weil man davon nur den allereinzigſten Geſchmack hat. Wollte man nichts als Saffran ſchmecken, ſo wäre eine bloße Waſſerſuppe ſchon hinreichend, und gut genug dazu. Um eines äußerlichen beſſern Anſehens willen ſoll man doch den Geſchmack nicht ganz zurück ſetzen. Wenn eins ſeyn ſoll, ſo fehle es lieber am Anſehen, als am Geſchmacke. Und wem es bey dieſer Suppe um die gelbe Farbe zu thun iſt, der nehme, wie vorbeſaget worden, die bloßen Eydotter von Eyern, welche in ſolchen Monaten von Hühnern geleget worden, worinn ſie etwas Grünes zu freſſen gehabt haben; als wovon die Dotter mehr gelb werden.

6) Man

6) Man kann dieſe Suppe wohl nur eine **Mittelſuppe** nennen, indem ſie in einigen Häuſern eine gemeine, in vielen andern aber eine Gaſtſuppe iſt.

7) Hieher kann man noch die **abgequirlte Suppe** rechnen. Nimm auf ein Maas Brühe drey Eyerdotter, quirle ſolche in einem Töpfchen nebſt ein wenig kaltem Waſſer und einer guten Meſſerſpitze voll Mehl recht unter einander, gieß kochende Fleiſchbrühe dazu, quirle alles noch recht unter einander, und laß es nur ankochen. Alsdann lege geröſtete Semmelſcheiben hinein, und ſtreue auch wohl etwas geſtoßene Muskatenblumen darüber.

8) **Rindfleiſchſuppe mit eingegoſſenem Ey**: Nimm Rindfleiſchbrühe, und koche ſie mit Zucker- oder andern Wurzeln. Wenn angerichtet werden ſoll, ſo nimm auf ein Maas Brühe drey ganze Eyer, quirle ſie mit recht feinem Waizenmehl ſo dick, wie zum Eyerkuchen, gieß dies in die kochende Brühe, und laß es aufſteigen. Beym Anrichten kann etwas Muskatennuß mit einem Reibeiſen überher gerieben werden. **Mit abgeſtochenem Ey** aber wird alſo verfahren: Nimm auf ein Nößel gute kalte Rindfleiſchbrühe zwölf Eyer, quirle ſelbige in die Brühe nebſt ein wenig geſtoßenen Muskatenblumen, etwas Salz und einem halben Löffel voll Mehl. Das Töpfchen decke mit einem Deckel zu, und ſetze es in einen Keſſel voll kochenden Waſſers, worinn es eine Stunde kochen muß. Das Töpfchen wird wider das Schwimmen mit einem Stückchen Eiſen oder Stein beſchweret; auch muß es nicht mit der Maſſe ganz voll gefüllet, dabey auch ſo in den Keſſel geſetzet werden, daß das Waſſer im Keſſel nur ſo hoch gehe, als die Eyermaſſe im Töpfchen iſt, und daß kein Waſſer hinein laufe. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird die Eyermaſſe ſtückweiſe in den Suppennapf mit einem Löffel geleget, und die

Fleiſchbrühe, in welcher etwas Wurzelwerk mit gekocht worden, überher gegoſſen, auch, wenn man will, Muskatennuß überher gerieben. Man hat von dieſen drey Suppen eben das zu halten, was oben Nr. 6. geſagt worden.

41) Suppe mit gefüllten Zwiebeln.

Wenn weiße Zwiebeln oder Bollen, die aber gar nicht klein ſeyn müſſen, in heißem Waſſer angekochet worden, ſo wird ſich das Mittlere derſelben gar leicht heraus drücken laſſen. Die ſo entſtandene Höhle dieſer Zwiebeln wird mit einem Gefüllſel wieder zugeſtopfet. Die ſo gefüllten Zwiebeln aber läßt man in einer Pfanne oder einem Tiegel, der mit Brühe und gelbbräunlicht gemachtem Mehle angefüllet iſt, langſam gahr werden. Wenn dieſes geſchehen, ſo gießt man über geröſtete Semmelſcheiben in einer Schüſſel die gekochte Fleiſchbrühe, die mit etwas geſtoßenen Muskatenblumen gewürzet worden, und ſtreuet noch, nach dem Anrichten, zerriebene Muskatennuß oben darauf, die Zwiebeln aber werden, auf dem Rande der Potagenſchüſſel, neben einander hingeſtellet, und beym Vorlegen Suppe und einige Zwiebeln zugleich auf jedem Teller vorgeleget.

1) Zu dieſer Suppe kann nur Rindfleiſchbrühe, auch Hühnerbrühe, genommen werden.

2) Das Gefüllſel in den Zwiebeln mag nach Belieben ſeyn. Entweder von geriebener Semmel und Eyern, oder von klein gehacktem Fleiſche und Krebſen; wie in der Folge, dergleichen zu machen, wird gewieſen werden.

3) Man kann auch die Zwiebeln oder Bollen ganz und ungefüllet laſſen.

4) Dieſe Bollen aber müſſen nicht hart, ſondern in der Pfanne recht weich geworden ſeyn. Denn der rohe Bollengeſchmack wird nicht geliebet. Sie ſchmecken beſſer, wenn ſie fein zart gekochet oder gebraten worden.

5) Dieſe Suppe iſt in vielen Häuſern eine ſehr geachtete Suppe des Mittags. Ich wollte ſie nicht gern eine Gaſtſuppe im ſtrengſten Verſtande nennen; indem man Gäſte haben kann, die keine Liebhaber der Zwiebeln ſind. In vielen Häuſern aber werden die Zwiebeln ſo ſehr geliebet, daß die Speiſen: als Butterfiſche, Hammel- Gänſe- und Entenfleiſch, ſo ſehr damit überladen werden, daß ſie einer Vorkoſt, oder Gemüſe von Kohl und Rüben, in Anſehung der Menge, gleich kommen. In dieſem Falle ſind nun aber die Zwiebeln kein Gewürz mehr, daher ſie ſehr weich gekochet werden, und den natürlich ſcharfen Geſchmack völlig verlieren. Und eben ſo weich müſſen die Zwiebeln auch in dieſer Suppe ſeyn.

42) Zwiebelſuppe mit verlornen Eyern.

Wenn die klein würflicht geſchnittene Zwiebeln in Butter nur ſo weit in einer Pfanne gebraten werden, daß ſie eben weich genug ſind: ſo gießt man dieſe Zwiebeln mit der Butter zu einer Fleiſchbrühe, die mit verlornen Eyern angerichtet wird.

1) Auch dieſe Suppe ſteht nur in ſolchen Häuſern in Anſehen, wo die Bollen oder Zwiebeln ſehr gern gegeſſen werden.

2) Die Fleiſchbrühe kann ſeyn von welchem Fleiſche ſie will. Die Zwiebeln überwältigen allen andern Geſchmack, daß daher außer Brühe von Rindfleiſch, Kalbfleiſch und Hühnerfleiſch, auch die Brühe von Hammelfleiſche genommen werden kann; da ſonſt die

Brühen dieſes letzteren Fleiſches zu andern Suppen nicht allen Häuſern gefallen wollen.

3) Die verlorne Eyer hat man in dieſer Suppe lieber hart als weich.

4) Zu den Zwiebelſuppen kömmt, außer Salz, kein Gewürz. Doch ſtreuen einige zerſtoßenen Ingwer noch über dieſe letzte Suppe her, wenn ſie in der Schüſſel iſt. Nur wird deſſen eben nicht viel genommen.

43) Suppe mit Nudeln.

Die Brühen von Rind- und Kalbfleiſche, Hühnern und Tauben können zu dieſer Suppe genommen werden. Die Brühe wird auf die Nudeln im Topfe gegoſſen, um darinn gahr zu kochen.

1) Die Brühe mit den Nudeln im Topfe wird mit zerſtoßenen Muskatenblumen und Butter gewürzet. Einige legen auch Sellerie oder Peterſilienkraut daran.

2) Semmel iſt in dieſer Suppe nicht nöthig. Doch pflegen einige wohl noch zuletzt Eyer an die Suppe zu quirlen.

3) Beym Anrichten wird Muskatennuß in der Schüſſel obenher gerieben, und dieſe Mittagsſuppe iſt nur eine **Mittelſuppe.**

44) Gerſtenſuppe.

Dieſe Suppe hat den Namen von der Gerſtengrütze, die dazu kömmt, wiewohl auch Habergrütze mit dazu genommen wird. Man nimmt beyderley Grütze zu gleichen Theilen, und kochet ſie recht weich. Hat man ſie durch ein Haarſieb laufen laſſen, ſo wird auf das Abgeſeihete Wein gegoſſen, um damit aufzuſieden. Die hinzukommenden Gewürze ſind: Butter, Salz, geriebene Zitronſchale, Zucker, zerſtoßener Zimmt, Cardemom und Korinthen, mit abgerührten

Eyer-

Eyerdottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geſchnittene Semmel in Butter hart gebraten, ſo gießt man die Suppe in die Schüſſel, ſtreuet die Semmelbrocken hinein, und verdecket die Schüſſel noch etwas; damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Auftragen der Suppe auf den Tiſch wird noch zerſtoßener Zimmt überher geſtreuet.

1) Dieſe Gerſtenſuppe kann ſowohl des Mittags als des Abends gegeſſen werden.

2) Auch muß man eben, dieſe Suppe als eine Gaſtſuppe gelten laſſen.

45) Milchſuppe mit einem Rande von Eyerweiß.

Zu dieſer Suppe muß eine Schüſſel mit einem breiten Rande genommen werden, auf welchem das zum Schaum aufgetriebene Eyerweiß aufgeſetzet werden kann. Wenn das Eyerweiß mit etwas klein geſtoßenem und durchgeſichteten Zucker, mittelſt einer Ruthe, zu Schaum geſchlagen worden: ſo trägt man ihn auf den Rand der zuvor erwärmten Schüſſel, und wendet ſie mit dem Schaume gegen die Glut, um ihn anzutrocknen, und in etwas zu erhärten. Nun muß man an der äußeren Seite des Eyerweißes noch Zucker gegenreiben, eine glühende Kohlenſchaufel darüber halten, und ſo den ganzen Rand umher braun werden laſſen. Während dieſer Verrichtung muß ſüße Milch zum Sieden gebracht, die Eyerdotter mit ein Paar Theelöffeln voll Kraftmehl, etwas ausgeſichtetem feinem Zucker und Zimmtwaſſer, zerſchlagen, die Milch allmälig zugegoſſen, und zum Schaum aufgetrieben, angerichtet, und ganz dünne kleine Zuckerbrödtlein eingeleget werden.

1) Faſt

1) Faſt iſt dieſe Suppe viel zu künſtlich, oder, der Bereitungsart nach, zu weitläuftig, als daß ſie allen Küchen des Mittelmannes angerathen werden ſollte; obſchon die Hauptzuthaten, Eyer und Milch, nur gemein ſind. Sie ſind aber doch in Häuſern der erſten Klaſſe vornehmlich eingeführet, und des Abends eine Hauptſuppe.

2) Dieſe Suppe iſt ſehr nährend, und man rechnet gemeiniglich drey Eyer auf eine Perſon.

3) Wenn ſie vorgeleget wird, ſo füllet man die Teller zuerſt aus der Mitte der Suppenſchüſſel, und leget hierauf von dem Rande oben drauf, welcher, mittelſt eines Meſſers, in ſeine Portionen abgeſchnitten worden.

46) Krebsſuppe.

Iſt man Willens eine Krebsſuppe zu machen, ſo muß man die ſo genannte **Krebsbutter** bey der Hand haben. Von ungekochten Krebſen wird die ſo genannte Schnauze, oder der Kopf, wo die Galle ſitzt, weggehauen; die Schale aufgebrochen; von dem Bauche die kleinen Scheerlein abgeſchnitten beybehalten, erſterer aber als unnütze und Geſchmack verderbend, wie der Kopf, weggeworfen; denn alles in einem Mörſer klein geſtoßen; in einem Tiegel mit Butter gebraten; Fleiſchbrühe zugegoſſen; und zuletzt durch ein Haarſieb geſeihet. Dieſe Krebsbutter wird nun mit Fleiſchbrühe geſotten, mit Muskatenblumen gewürzet, und über geröſtete Semmelſchnitten in der Schüſſel ausgegoſſen.

1) Dieſes iſt eine ſo angenehme als um der rothen Farbe willen ſchön ausſehende Suppe zur Mittagsmahlzeit, und daher eine **Gaſtſuppe.**

2) In vielen Häuſern nimmt man zur Krebsbutter geſottene Krebſe, wie an ſeinem Orte gewieſen

werden ſoll; weil auf dieſe Weiſe das Zerſtoßen derſelben leichter iſt, und der Saft nicht ſo umher ſpringt. Doch ſchmecket die Butter von ungekochten Krebſen beſſer.

3) Man kann auch in der Brühe, vor dem Anguſſe der Krebsbutter, ein Bündchen Peterſilie, welches hernach herausgenommen und weggeworfen wird, mit geſotten haben, als welches auch nicht übel ſchmecket.

4) Es können allerley Fleiſchbrühen zu dieſer Suppe erwählet werden.

5) Fehlte es an einer Fleiſchbrühe, ſo kann man nur bloßes, mit einem Bündchen Peterſilie gekochtes, Waſſer nehmen, und es zugleich mit zerſtoßenen Muskatenblumen gelinde würzen. Die Krebsbutter hat einen ſehr kräftigen Geſchmack auch in bloßem Waſſer.

6) Nachdem die Krebsbutter an die Fleiſchbrühe, oder das vorhin gekochte Waſſer gegoſſen worden, ſo muß beydes, Brühe und Waſſer, nicht mehr kochen, ſondern nur gegen das Feuer geſtellet werden. Denn das Kochen der Suppe könnte das Verſchießen der rothen Farbe nach ſich ziehen.

7) Auch kann man, wenn man will, noch einige Eyerdotter anrühren; welches hauptſächlich geſchehen muß, wenn man keine Fleiſchbrühe zur Suppe, ſondern nur Waſſer h[illegible]t haben können.

8) Einige haben ſchon ihre Krebsbutter von einigen Tagen her fertig ſtehen gehabt; man hat ſich aber dabey ſehr vorzuſehen, daß ſie nicht ſchon ältericht ſchmeckend geworden ſey. Denn in dieſem Falle liefert man eine den guten Geſchmack ſehr beleidigende Suppe.

9) Wenn man nicht geröſtete Semmelſchnitten in der Suppe haben will, ſo kann man an ihrer Statt auch verlorne Eyer nehmen.

Dieſes

Dieſes wären nun die gewöhnlichſten Suppen in Niederdeutſchland, nach welchen andere noch hie und da gebräuchliche leicht nachzumachen ſind. Die Suppen, oder lange Brühen, welche mit dem Fleiſche in einer Schüſſel auf den Tiſch kommen, und Potagen genennt werden, ſollen in dem Kapitel von den Fleiſchſpeiſen beſchrieben werden.

Zweytes Kapitel.

Kalteſchalen.

1) Braunbierkalteſchale.

Das braune Bier iſt entweder ſüß oder bitter, und man kann nicht aller Orten im Sommer die Wahl haben; da zu ſolcher Zeit hin und wieder nur allein bitter oder Lagerbier gefunden wird. Es wird über fein, auf dem Reibeiſen zerriebenes, Brod Bier gegoſſen, mit Zucker verſüßet, und zerriebene Zitronſchale mit untergerühret.

1) Die Bierkalteſchalen ſind mehr des Sommers, als des Winters beliebt; da eine ſchwüle Hitze dieſe Speiſe ſehr begehrlich machen kann: wenn vornehmlich der Hausvater im Felde, oder ſonſt wo, in Bewegung hat ſeyn müſſen, und daher auch wohl des Mittags ſchon eher nach einer Kaltenſchale, als nach einer warmen Suppe, ſich ſehnen muß.

2) Die Braunbierkalteſchalen werden von ſchwarzem groben Brodte noch kräftiger, und wohlſchmeckender, als vom weißen; zumal wenn die braune Oberrinde dazu allein angewendet wird.

3) Mit dem Zerreiben der Zitronſchale verfähret man folgendergeſtalt. Man nimmt eine ganze Zitrone in die Hand, reibet das Gelbe der äußern Schale ringsherum auf dem Reibeiſen ab, und wenn man vermeynet genung zu haben, ſo muß man auf dem nämlichen Reibeiſen noch Brod hintendrein abreiben, wodurch die, an dem Eiſen noch haftende Zitronrinde mit fortgenommen, und dem Brodte einverleibet wird.

4) Das Bier muß in heißen Tagen nicht zu früh aufgegoſſen werden, wenn die Kalteſchale ein Labſal wider die abmattende Hitze ſeyn ſoll. Sonſt entſteht daraus der ſo genannte labberichte Geſchmack. Am beſten iſt es, wenn eben die Kalteſchale gegeſſen werden ſoll, das Bier aus dem Keller erſt aufzugießen; damit es möglichſt friſch ſchmecke.

5) Bittres, mit Zucker verſüßtes, Bier in der Kaltenſchale will vielen nicht ſchmecken. Aber ſchwarzes grobes Brod hat in dem bittern Biere ſeinen allerbeſten Geſchmack. Die ſo genannte Preußiſche Kalteſchale aber beſteht aus recht ſchwarzem geriebenen Brodte, auf welches bittres Bier und ſüße Sahne gegoſſen, und ſtark mit Zucker und Zimmt überſtreuet wird.

6) Will man auch das Zierliche bey dieſen Kaltenſchalen nicht zurückſetzen, ſo werden auch dünne Zitronſcheiben angeſchnitten; doch daß das äußere Gelbe nicht davon abgerieben ſey, welches einen großen Uebelſtand erregen würde.

7) Manche faule Hausmutter machet einen Misbrauch von der Kaltenſchale, wenn ſie ohne Rückſicht auf die Witterung dieſelbe auſſetzet, weil keine Speiſe ſo bereitſam als dieſe iſt. Aber eben dieſer Misbrauch muß andre wackre Hausmütter nicht blöde machen, wenn ſie im Sommer, gegen die Mahlzeit, noch Gäſte bekömmt, ſie zu befragen, ob ihnen lieber mit der Kal-

tenſchale oder einer Suppe gedienet ſey? Denn man kann an einem ſchwülen Tage ſo durch das Fahren, noch weit mehr aber durch das Reiten, matt und durſtig geworden ſeyn; daß es Quaal wird, nur einen Löffel warmer Suppe herunter zu bringen. Iſt es gegen die Mittagsmahlzeit, ſo können die meiſten nicht nüchtern trinken, und es würde ihnen auch gar nicht bekommen, wenn ſie es thun wollten. Mancher hat es von der Minute an in ſeiner Bruſt gefühlet, daß er ſich die Schwindſucht von einem kühlen Trunke, in der Nüchternheit und Hitze, zugezogen. Eine Kalteſchale aber, weil ſie mit Brodkrumen vermengt iſt, und mit Löffeln nach und nach gegeſſen wird, machet keine ſo ſchädliche Veränderung im Leibe, und erſetzet aufs geſchwindeſte die von der Hitze und Reiſe abgegangenen Leibeskräfte. Ich habe daher immer viele Achtung für ſolche Hausmütter, die ihren ankommenden Gäſten, wenn ſie nicht dreiſte genung ſind, ihr Anliegen zu entdecken, und zumal geringern Standes ſind, außer der Suppe, gleichwohl noch Kalteſchale vorſetzen; damit ſie die Wahl haben, und ihre Geſundheit nicht durch den erſten Trunk verwahrloſen mögen.

2) Weißbierkalteſchale.

Zu dieſer Weißbierkalteſchale nimmt man nur weißes geriebenes Brod, mit Zucker und geriebener Zitronſchale; es wird auch wohl klein geſtoßener Zimmt darunter gerühret, oder obenher geſtreuet.

1) Dieſe Kalteſchale iſt geachteter, als die Braunbierkalteſchale, und muß zur Gaſtſpeiſe vorgezogen werden, wenn man zwiſchen braunem und weißem Biere, oder Breyhahn, die Wahl haben kann.

2) Die Weißbierkalteſchale wird ſehr verbeſſert, wenn etwas weißer Wein dazu gegoſſen wird. Auch pfleget man wohl Zitronſcheiben einzulegen. Will man ſchwarzes Brod gebrauchen, ſo wird auch gern Wein hinzugegoſſen, auch, wenn man will, Corinthen, die abgewaſchen ſind, hinzugethan. Auch kann man, ſtatt des Brods, geſottene Prezeln oder Zwieback einbrocken.

3) Weinkalteſchale.

Es iſt gleich viel, ob man rothen oder weißen Wein nimmt. Gemeiniglich nimmt man Landwein, der mit Zucker verſüßet wird. Zerriebene Zitronſchale, und klein geſtoßener Zimmt, auch wohl Cardemom, kommen dazu. Zwieback, Semmel oder Prezeln, die aber nur gemeine, und keine Butterprezeln ſeyn müſſen, werden eingebrocket. Die Zwiebacke können ganz gelaſſen werden.

1) Weil die Weinkalteſchale erwärmet, ſo wird ſie auch des Winters, zur Abendzeit, gegeſſen, und iſt immer eine Gaſtſpeiſe, die gemeiniglich vor einem Gerichte Salzfiſche in vielen Gegenden vorhergehet.

2) Man kann auch die Semmel in Scheiben röſten. Will man aber eine recht ſtärkende Weinkalteſchale eſſen; ſo röſte man dazu recht grobes und ſchwarzes Roggenbrod, laſſe es aber eine Zeitlang vor dem Eſſen im Weine liegen, daß ſich ſelbiger einziehen könne.

3) Iſt man in den Umſtänden, daß man ausländiſchen Wein zur Kaltenſchale nehmen kann und will, ſo iſt ſolcher entweder Rheinwein, oder Franzweine und mancherley ſüße Weine. Man hat hiebey keines Gewürzes, außer des Zuckers, beym Rheinweine, nöthig; wiewohl er auch lieber wegzulaſſen iſt.

In

In dieſen fremden Weinen werden allein Biscuit oder Zuckerbrödlein eingeleget, und ſo bald ſie etwas vom Weine durchzogen ſind, gegeſſen. Denn ſie müſſen nicht zu lange darinn ſeyn, um nicht in Krümeln zu zergehen, und aus einander zu ſchwimmen. Zitronſchale, Zimmt oder Cardemom läßt man deshalb von fremden Weinen weg, um ihren wahren natürlichen Geſchmack beyzubehalten; ohne welchen ſie für Landwein könnten gehalten werden.

4) Wenn man zur heißen Sommerszeit, noch Vormittags vor der Mahlzeit, ein Labſal an einer Kalteſchale in Eil ſuchen müßte, ſo darf man nur von einem ſchwarzen groben Brodte die braune Oberrinde auf einem Reibeiſen fein zerreiben und durchſichten, und Pontak, mit klein geſtoßenem Zucker, darüber gießen: ſo hat man alles daran, was man ſich wünſchen kann. Wenn etwas Waſſer und viel Zucker dazu genommen wird, ſo iſt der Geſchmack deſto angenehmer.

5) Eine ſehr köſtliche Weinkalteſchale iſt dieſe: Für 8 Perſonen reibt man 3 Zitronen auf $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker ab, drückt den Saft von 4 Zitronen dazu, giebt 1 Quart guten Wein und eben ſo viel kaltes Waſſer darauf, und rührt es ſo lange durch einander, bis der Zucker geſchmolzen iſt. Dann giebt man es durch ein feines Haarſieb in die Suppenſchale, und ſtellt dieſelbe in den Keller, daß ſie recht kalt wird. Wenn angerichtet werden ſoll, thut man entzwey gebrochenen Zwieback hinein, oder giebt ſolchen auf einem Teller ganz daben, damit Jeder nach Belieben nehmen könne. Iſt es in der Jahreszeit, da man Erdbeeren haben kann, ſo thut man einen Teller voll recht gut gewaſchene Erdbeeren hinein, und giebt ſie zur Tafel.

4) Limonadenkalteſchale.

Man nimmt Zitronen oder Limonien, und preſſet allen Saft heraus, gießet Waſſer dazu, verſüßet die Limonade mit hinlänglichem Zucker, und leget Zwieback, oder Zuckerbrödlein hinzu, daß ſie von der Limonade, vornehmlich die Zwiebacke, durchzogen werden.

1) Dieſe Limonadenkalteſchale iſt in der Hitze ungemein kühlend, und von einigen wird nur weißes Brod eingerieben, welches auch recht wohl ſchmecket.

2) Man pfleget auch den Geſchmack noch lieblicher zu machen, wenn Zitronſchale daran gerieben wird. Wenn aber Kranken, die Hitze leiden, dieſe geſunde Kalteſchale gereichet wird: ſo muß man die Zitronſchale weglaſſen, weil ſie nach Beſchaffenheit der Krankheit leicht die Hitze vermehren kann.

3) Dieſe Kalteſchale wird in der größten Geſchwindigkeit bereitet, weil es dabey nicht auf die Klarheit der Limonade abgeſehen iſt; um derentwillen ſonſt die Limonade, wenn ſie allein getrunken werden ſoll, nebſt einer etwas andern Bereitungsart, eine weit längere Zeit bis zum Klarwerden erfordert.

4) Die ausgepreßten Kerne der Zitronen oder Limonien müſſen weggenommen, und nicht in der Kalteſchale gelaſſen werden.

5) Die nach dem Auspreſſen übrig gebliebene Zitronſchalen werden auf einen Faden gezogen, und an einen ſolchen Ort hingehängt, wo ſie, ohne zu ſchimmeln, bald trocknen können. Denn dieſe getrocknete Zitronſchalen ſind ein vortrefflicher Vorrath zur Würzung der Speiſen, und ſind ſo gut, als von friſchen Zitronen, da zu gebrauchen, wo man ſie ganz anleget, um mit zu ſieden, als an Fleiſch, Fiſchen u.ſ.w.

6) Auf die Perſon muß wenigſtens eine Zitrone, oder Limonie, gerechnet werden, und die Kalteſchale

iſt eine der beſten Gaſtſpeiſen an ſehr heißen Tagen, ſo wohl des Mittags, als des Abends.

5) Biſchoffskalteſchale.

Das bekannte Lieblingsgetränke, Biſchoff genannt, wird auch zu Kalteſchalen gebrauchet. Es iſt bekannt, daß gegen Kohlen, oder in heißer Aſche gebratene Pomeranzen, in gröbliche Stücke zerſchnitten, mit Pontak übergoſſen, und ſo ausgezogen werden, daß ihr Bitter ganz in den Wein hinübergehen müſſe. Dieſer Pomeranzenwein wird zur Kaltenſchale mit Zucker und Waſſer vermiſchet, und gemeiner Zwieback, oder, noch beſſer, geſottene Prezeln, eingebrocket; nachdem der Wein mit Zucker genung iſt verſüßet worden.

1) Der Pomeranzengeſchmack muß der einzige ſeyn, daher kein ander Gewürz dazu kommen ſoll.

2) Wenn der Biſchoff nicht mit Waſſer vermengt wird, ſo ſchmecket die Kalteſchale weniger lieblich. Iſt der Wein gut, ſo verträgt er die Hälfte Waſſer. Nur muß der Pomeranzen nicht zu wenig geweſen ſeyn, in welchem Fall das Waſſer wegbleiben müßte.

3) Die gemeine Faſtenprezeln, und zwar nicht die ungeſottene, ſondern die geſottene, die aller Orten, wenigſtens in der Faſtenzeit, gebacken werden, geben den einzig beſten Geſchmack, unter allem, was in dieſe Biſchoffskalteſchale kommen kann. Um dieſe nun das ganze Jahr hindurch zu haben, ſo kauft man in der Faſtenzeit eine hinlängliche Menge, bindet ſie Bündelweiſe an einem Faden zuſammen, und hängt ſie auf, daß ſie trocknen müſſen. Dieſe getrockneten Faſtenprezeln ſind nun ein bereitſamer Vorrath zu dieſer, und vielen andern Weinkalteſchalen. Man bricht ſie entzwey zu ſolchen Stücken, die für einen Eßlöffel nicht allzugroß ſind, um ſie bequem in den Mund führen zu

können. Nur muß man dieſe getrocknete Prezeln nicht erſt unmittelbar vor der Mahlzeit einbrocken, und ſie hart auf den Tiſch bringen. Etwa eine halbe Stunde, und noch etwas weniger vor der Mahlzeit, im Weine oder Waſſer, werden ſie völlig erweichet worden ſeyn. Noch muß man die Prezeln, ehe man ſie zum Trocknen aufreihet, durchſehen, ob ſie auch nicht, auf der unterſten Seite, vom Heerde des Backofens, ſchwarz oder ſchmüzigt geworden. Dieſes Schwarze muß mit dem Meſſer, weil ſie noch friſch ſind, abgeſchrapt werden, da es jetzt mit leichterer Mühe geſchehen kann.

4) Dieſe Biſchoffskalteſchale iſt eine vollkommene Gaſtſpeiſe, in allen Jahreszeiten.

6) Honigkalteſchale.

Wenn Honig in einen Napf gethan worden, ſo gießt man Getränke nach und nach darüber, daß der Honig mit der Kelle wohl aus einander getrieben, und mit dem aufgegoſſenen Getränke durchgängig vermiſchet werde, worauf das fein zerriebene Brod dazu geſchüttet, und umgerühret wird.

1) Nicht alles Getränke giebt dieſer Kaltenſchale einen gleich guten Geſchmack. Lager- oder bitter Bier iſt das allerſchlechteſte Getränke dazu. Das ſüße ſtarke Bier iſt beſſer, aber auch noch nicht das rechte. Tiſch- oder Speiſebier, das aber auch nicht bitter ſeyn muß, iſt vorzuziehen. Noch beſſer iſt ganz gemeiner Kofent, wenn er eigends zu dieſer Kaltenſchale auf Kruken, oder Bouteillen, gehalten und recht ſcharf geworden iſt. Aber auch dieſer gemeine Kofent muß nichts Bitteres in ſich haben. Ehe man bitteres Getränke nimmt, ſollte man lieber recht friſches Waſſer erwählen, und Zitronſchale daran reiben, welches einen vortrefflichen Geſchmack zuwege bringt. Je reiner

ner und ſimpler das Getränke iſt, deſto beſſer ſchmecket die Honigkalteſchale.

2) Wenn der Honig in den Töpfen lange geſtanden, ſo wird er körnicht. Wenn dieſe Körner nicht wohl zerrieben werden, ſo ſüßet alter Honig in der Kalteſchale kaum halb ſo gut, als friſcher Honig, gleichen Maaßes. Dieſerwegen iſt es am beſten, den körnichten Honig, in einem ſteinernen, oder irrdenen Gefäße, mit ein wenig aufgegoſſenem Getränke zu zerreiben, bevor er in den Suppen- oder Kalteſchalennapf gethan wird.

3) Daß der ſo genannte Jungferhonig beſſer ſchmecke, als der Honig aus alten Körben, iſt eine bekannte Sache. Man kann aber allen Honig verbeſſern, ihm ſeinen eignen Honiggeſchmack und Geruch benehmen, und dem Zucker nähern. Dieſes geſchieht alſo: der Honig wird in einer breiten Pfanne über Kohlen ganz zerlaſſen, und völlig in Fluß gebracht. Aber braten muß er nicht, damit er nicht branſtigt ſchmecke. Der fließende Honig wird vom Feuer genommen, und über die Pfanne eine in Waſſer getauchte feuchte Serviette oder Tuch gedecket, worinn der warme Honig ſich eindunſtet. Dieſes Verfahren muß man einigemal ſo lange wiederholen, bis der Honig ſeinen eignen Geruch und Geſchmack verloren, und dem Zucker auf ſolche Weiſe genähert worden.

4) Die Honigkalteſchale wird nur für eine gemeine Speiſe gehalten, aber ſie muß doch auch in heißen Sommertagen, wie die Bierkalteſchale, vielmals eine ſehr willkommene Gaſtſpeiſe ſeyn. Ich habe in meinen jüngern Jahren an die ſechs, nicht weit aus einander wohnende, und in guter Vertraulichkeit lebende, Landgeiſtliche gekannt, die eine Lebensart aus dem ſiebzehnten Jahrhundert, in welchem ſie gebohren, noch in dem unſrigen beybehielten. Unter andern war es auch

dieſe, daß ſie in ihren Häuſern des Sonntags eine beſtändige, und wenig Zeit und Mühe machende, Mittags- und Abendſpeiſe eingeführet hatten; um die Ihrigen deſto weniger von dem öffentlichen und häuslichen Gottesdienſte abzuhalten. Sie aßen nämlich des Mittags Erbſen und Fleiſch, und des Abends Honigkalteſchale. Und mir deucht, daß zu einer ſo harten Mittagsſpeiſe dieſe Kalteſchale recht harmoniſch geweſen ſey. Keiner ſtarb unter einigen ſiebenzig Jahren. Und noch vor einigen Jahren ſtarb ein Landgeiſtlicher über ſeinem achtzigſten Jahre, der ein Schwiegerſohn des einen unter den vorigen ſechſen war, und auch von ſeinem Schwiegervater des Sonntags die nämliche Art zu ſpeiſen angenommen, und bis an ſeinen Tod ununterbrochen fortgeſetzet hatte. Dieſer trank auch keinen Wein, ſondern zu Zeiten nur Honigmeth. Er hat unter hieſigen Landgeiſtlichen einen noch an die zwanzig Jahre jüngern Schwager am Leben. Auch dieſer hat dieſe Lebensart angenommen, und, gegenwärtig ein Mann von mehr als ſechzig Jahren, ſcheint er mir auch weit über ſiebenzig Lebensjahre hinaus kommen zu können. Die Söhne des vorhin gedachten verſtorbenen achtzigjährigen Greiſes haben ſich nicht an die Lebensart ihres Vaters binden wollen. Allein ſchon in dem dreyßigſten Jahre waren ſie kränkliche Männer, und einige ſind bereits geſtorben.

7) Moſtkalteſchale.

Zur Moſtkalteſchale wird Semmel, nur in gröbliche Schnitten zertheilet, in die Schüſſel gethan, Moſt aufgegoſſen, und, wenn die Semmel darinn genugſam erweichet iſt, auf den Tiſch getragen.

1) Weil der Moſt ſüße an und für ſich iſt, ſo muß kein Zucker dazu kommen. Auch läßt man Zitronſchale und andres Gewürze davon weg.

2) Dieſe

2) Dieſe Kalteſchale kömmt nur des Abends auf den Tiſch, und am beſten, wenn Salzfiſche darauf folgen können. Denn der Moſt machet große Gährungen im Leibe, weshalb er mit unvertragſamen Speiſen nicht verbunden werden muß.

3) In einigen Häuſern wird der Moſt aufgekochet, um deſto länger Kalteſchale davon eſſen zu können. Doch ſchmecket der aufgekochte Moſt weniger angenehm. Der ſehr liebliche Geſchmack des Moſtes ſoll uns aber nicht verführen, oft und viel davon zu eſſen oder zu trinken. Das Frauenzimmer kann ſich vornehmlich dadurch gefährliche Zufälle zuziehen.

8) Erdbeerkalteſchale.

Man muß die Erdbeeren verleſen, ſie in einen Durchſchlag ſchütten, Waſſer darüber gießen, und ſolches wohl abtriefen laſſen, worauf man ſie in der Schüſſel mit hinlänglichem Weine übergießt, welcher mit Zucker genugſam verſüßet worden iſt. Man kann auch abgeriebene Zitronſchale und fein geriebnes Brod darunter thun, und ſolchenfalls Zucker und Zimmt überherſtreuen.

1) Wenn man das Waſſer von den abgewaſchenen Erdbeeren nicht recht rein hat abtriefen laſſen, ſo ſchmecken ſie im Weine ſehr wäſſericht. Sogar bleibt ihnen ein übler Geſchmack anhängend, wenn man ein nach Moor oder Schlamm ſchmeckendes Waſſer, zu ihrer Abwaſchung, hat nehmen müſſen.

2) Gemeiniglich nimmt man nur Landwein, oder höchſtens Franzwein, zu den Erdbeeren, ohne ein Gewürz daran zu thun. Doch ſchütten einige etwas zerſtoßenen Zimmt darunter.

3) Je friſcher man die Erdbeeren haben kann, deſto beſſer iſt es. Denn wenn ſie ſehr reif, und etwas über

über die Zeit in einem Gefäße aufbewahret bleiben müſſen, ſo zerfallen ſie in Mus, welches der Kaltenſchale nicht zur Zierde gereichet.

4) Die Gartenerdbeeren ſind ungleich größer, als die Wald- oder Felderdbeeren, aber ſie ſchmecken darum eben nicht ſchlechter, als die erſtern, denen ſie im Geſchmacke noch vorgezogen werden. Nur müſſen ſie wohl reif geworden ſeyn.

5) Dieſe Erdbeeren mit kalter ſüſſer Milch zu eſſen, iſt nicht ſehr gebräuchlich; außer bey denen, die viel auf Milchſpeiſe halten.

6) Die Erdbeerkalteſchale mit Wein iſt eine Gaſtſpeiſe, die meiſtens des Abends, aber doch auch, in heißen Tagen, wohl des Mittags gegeſſen wird. Es iſt nur Schade, daß man eine ſo angenehme als geſunde Speiſefrucht nicht den ganzen Sommer hindurch haben kann. Der Ritter Linné aß ſie einſt ſo anhaltend oft und viel, daß er ſich, wie er meldet, von allen künftigen Anfällen der Gicht, womit er geplaget geweſen, völlig befreyete.

7) Auch von den **Brombeeren** wird eine ſehr angenehme Weinkalteſchale bereitet. Wenn man ſie recht ſchwarz und reif hat, ſo wird Wein, mit Zucker und zerriebener Zitronſchale, nachdem die Beeren verleſen und abgewaſchen worden, darüber gegoſſen.

9) Himbeerkalteſchale.

Auch die Himbeeren geben uns eine ſehr angenehme Sommerkalteſchale. Es wird nur Wein ohne alles Gewürz aufgegoſſen, damit der natürliche Himbeerengeſchmack nicht unterdrücket werde. Nur muß der ſaure Landwein mit Zucker wohl verſüßet ſeyn.

1) Die Himbeeren ſind von den kurz zuvor gedachten Brombeeren wohl zu unterſcheiden. Erſtere pfleget

get man, wo ſie im Felde nicht wildwachſend zu haben ſind, auch wohl in großen Gärten zu cultiviren. Sie wachſen aber nur auf Sträuchern, die an der Erde hinkriechen, und im reifen Zuſtande ganz ſchwarz und glänzend ſind. Dagegen die Himbeeren theils röthlicht, theils weiß ſind. Die weißen Himbeeren ſind geachteter als die rothen, und beyde wachſen auf Sträuchern, die nicht kriechen, ſondern gerade in die Höhe gehen, und faſt in den meiſten Gärten unterhalten werden; weil ſie eine ſehr geſunde und wohlſchmeckende Frucht ſind.

2) Keine Speiſefrucht hat mehr des Reinigens und Abwaſchens nöthig, als die Himbeeren. Denn es hängen gemeiniglich Wanzen ſowohl an den Blättern, als der Frucht, welche öfters von denen nur zu ſehr geſchmecket werden, wenn ſie im Garten die Himbeeren unbeſehens von dem Strauche in den Mund ſtecken.

3) Dieſe Himbeerkalteſchale iſt auch eine Gaſtſpeiſe, die des Abends, nach Beſchaffenheit der Witterung, zur Abkühlung, auch wohl ſchon des Mittags, gegeſſen werden muß.

4) Noch beſſer iſt dieſe Kalteſchale, wenn die von den Stielen entledigten Himbeeren in einen Topf gethan, und mit denſelben in einen Keſſel mit kochendem Waſſer geſetzt werden, damit ſie aufſpringen. Alsdann wird der Saft abgekläret, mit Waſſer, Wein und Zucker eine Stunde gelinde gekocht, und etwas Himbeerengelee dazu gethan, und zum Kaltwerden in einen porzellainen Napf gegoſſen. Will man die Kalteſchale eſſen, ſo legt man Mandelgebackenes hinein; ſie iſt ſehr ſchmackhaft, erfordert aber viel Zucker.

10) Heidelbeerkalteſchale.

Wenn man die Heidelbeeren verleſen, gewaſchen und das Waſſer hat abtröpfeln laſſen, ſo wird ſüße Milch aufgegoſſen, auch wohl Zucker übergeſtreuet.

1) Dieſe Heidelbeerkalteſchale iſt nur eine gemeine Speiſe, und wird nur des Abends gegeſſen.

2) Man pfleget auch wohl Wein über die Heidelbeeren zu gießen, der mit Zucker verſüßet wird. Man muß aber nicht Pontak nehmen, weil dieſe Frucht und der gedachte Wein beyſammen zu ſehr ſtopfen, und einen harten Leib machen könnten.

11) Milchkalteſchale.

Die ſüße Milch von Kühen wird auch zu Kalteſchalen angewendet, und die gemeine Art ſie zu bereiten iſt: daß man Semmel gröblich zerbrocket, die Milch aufgießt, und, wenn die Semmel nun weich genung iſt, ſie verſpeiſet.

1) Einige wollen die Milch nicht roh eſſen, ſondern laſſen ſie ſieden, und wieder kalt werden. Es iſt dieſe Milchkalteſchale aber nur eine gemeine Speiſe auf dem Lande, die Kindern vornehmlich zur Abendmahlzeit gegeben wird.

2) Verbeſſerter iſt ſie, wenn die aufgeſottene, und wieder erkaltete, Milch mit eingeriebener Zitronſchale und Zucker gewürzet, und beym Anrichten mit klein geſtoßenem Zimmt überſtreuet wird.

3) Wenn man aber die geſottene Milch mit einigen Eyerdottern abrühret, ſolche auch nach dem Erkalten mit vorgedachten Gewürzen, gleich der vorhergehenden, verſchönert, ſo wird eine geachtete Gaſtſpeiſe, des Abends, daraus.

4) Die

4) Die Ziegenmilch wird, wegen ihres beſonders ſtrengen Geſchmacks, weniger geachtet. Sie wird aber, wie die Kuhmilch, zur Kalteſchale behandelt.

5) Die Schafmilchkalteſchale aber wird höher, als eine gemeine Kuhmilchkalteſchale, gehalten. Man läßt ſie natürlich wie ſie iſt, ohne ſie, wie die Kuhmilch, vorgedachtermaßen zu verändern oder zu verbeſſern. Es wird nur Semmel, oder Zwieback, der kein Gewürz, als z. E. Anis, enthalten ſoll, eingebrocket, um den natürlichen Schafmilchgeſchmack zu behalten. Einigen iſt die Semmel zu weichlich ſchmeckend in der Schafmilch, daher ſie geriebenes Brod, und lieber grobes ſchwarzes, als weißes erwählen. Es muß aber dieſes zerriebene Brod nicht lange in der Milch liegen, damit es nicht erweiche, ſondern noch einen körnichten Geſchmack habe. Dieſen letztern nun nicht, durch eine etwanige Verzögerung der Mahlzeit, zu verlieren, laſſen Viele das geriebene Brod nicht in die Milch, ſondern auf einer beſondern Aſſiette trocken auf den Tiſch bringen, und ſtreuen es erſt ein, wenn die Milch bey Tiſche auf die Teller gegeben wird.

6) Eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe iſt: **Kalte Milch mit geſchlagenem Sahneſchaum.** Man nimmt auf 12 Perſonen 2½ Quart Milch, kocht ſie mit etwas ganzem Zimmt und Zitronſchale auf, thut ½ Pfund Zucker dazu, und legirt ſie mit 10 Eyerdottern auf dem Feuer ab, gießt ſie durch ein Haarſieb in die Suppenſchale, und läßt ſie darinn kalt werden; wenn angerichtet werden ſoll, bricht man 8 Stück Zwieback in kleine Stückchen, und thut ſie darein; oder man giebt auch den Zwieback auf einen Teller dazu, daß ein Jeder davon nach Belieben nehmen kann; dann ſchlägt man 1 Quart ſüße Sahne, die man vorher im Keller recht friſch und kalt werden laſſen, mit einem Schneebeſen (Ruthe) zu Schaum, nimmt ihn mit dem

dem Anrichtelöffel immer oben ab, und legt ihn oben auf die kalte Milch, ſchlägt die Sahne ſo lange zum Schaum, bis man davon einen ganzen Berg auf der Milch formiret hat, und giebt dann die Suppenſchale ohne Deckel damit zur Tafel. Will man der Milch einen beſondern Geſchmack mittheilen, kann man ſie mit ½ Loth Orangeblüthe aufkochen, und dann legiren; oder man nimmt, in Ermangelung friſcher Orangeblüthe, candirte; ſtößt ſie recht fein, und thut ſie beym Legiren in die Milch, und verfährt, wie zuvor geſagt worden. Weniger iſt es gebräuchlich, ſtatt des Zwiebacks einen Teller voll gut gewaſchener Erdbeeren in die Milch zu thun, und ſodann die geſchlagene Sahne wegzulaſſen.

7) **Sagokalteſchale mit Sahne** ſteht in gleichem Range. Für 6 Perſonen nimmt man 6 Loth Sago, welcher nach dem Verleſen und Waſchen mit 1½ Quart kalt Waſſer zum Feuer geſetzt wird, daß er langſam ausquelle. Dann wird er in ein Haarſieb gegeben, und ſo lange kalt Waſſer aufgegoſſen, bis der Sago recht klar, und kein Schleim mehr darauf befindlich iſt. Alsdann 1 Quart Sahne mit ¼ Pfund Zucker und ½ Loth ganzen Zimmt aufgekocht, und mit 6 Eyerdottern legiret. Den Sago thut man in die Suppenſchale, und giebt die legirte Sahne durch ein Haarſieb darauf, und läßt ſie kalt werden, und dann zur Tafel geben. Dieſe Abendkalteſchale kann eine Mittagsſuppe ſeyn, wenn ſie warm gegeben wird. Auch kann man anſtatt Sahne 1 Quart rothen Wein mit 1 Loth Zimmt, ½ Pfund Zucker und 4 ganzen Nägelein abglühen, aber nicht kochen und auf den Sago geben, aber dann wieder nicht mit Eyern legirt, und kann kalt oder warm zur Tafel gegeben werden.

12) Mandelmilch.

Nimm zwey Theile ſüße, und einen Theil bittre Mandeln, laß ſie im Waſſer ſo lange ſieden, bis ſie die Haut fahren laſſen. Stoß oder reibe die abgehäuteten Mandeln zu einem Brey, rühre ſie unter ſiedende ſüße Kuhmilch, zu welcher noch Zucker gethan wird, gieß ſie, wenn noch zuvor Eyerdotter angequerlet worden, in die Suppenſchüſſel, welche nun auf einen Dreyfuß über Kohlen geſetzet wird; daß die Milch, ohne darinn zu rühren, allmälig von der Kohlenwärme geſtehen, und ſteif werden müſſe. Man läßt die Milch hierauf in dem Keller kalt werden, überſtreuet ſie mit klein geſtoßenem Zimmt, und ißt ſie des Abends, ſtatt einer Kaltenſchale.

1) Wenn dieſe Mandelmilch noch beſſer ſchmecken ſoll, ſo kann man, wenn ſie mit Eyerdottern abgerühret wird, auch noch Zitronſchale anreiben, und nachdem ſie in der Schüſſel geſtanden hat, Zitronſaft oben auftröpfeln. Das Verhältniß der Milch und ihrer Zuthaten kann dieſe ſeyn: daß man zu einem Quart, oder einer Kanne ſüßer Milch, ſüſſe Mandeln für zwey Groſchen, bittre Mandeln für einen Groſchen, ſechszehen Eyerdotter, eine ganze Zitrone aber, zum Abreiben ihrer Schale, und zuletzt zum Auspreſſen des aufzutröpfelnden Saftes, auf die beſtandene Oberfläche der Milch in der Schüſſel nehme.

2) Dieſe ſehr kühlende Mandelmilch iſt eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe, man thut aber aus diätetiſchen Gründen, die bald ſollen angezeiget werden, wohl, daß man die bittern Mandeln davon laſſe, ſo ſehr auch der Geſchmack dieſer Milch davon herunter geſetzet werden ſollte.

3) Eine andre Art Mandelmilch, wozu aber keine Kuh- oder andrer Thiere Milch kömmt, iſt fol-

 gende:

gende: Nimm ſechs Loth Mandeln, und zwey Loth Gurken- oder Melonenſamen. Stoß, oder, welches bequemer iſt, reibe ſie in einem ſteinernen Reibeaſch oder Satte, miſche ein Loth Zucker darunter, gieße nach und nach, während des Reibens, ein Viertelmaas Waſſer daran; denn ſeige es durch ein leinenes Tuch. Den Ueberreſt zerreibe von neuem mit einem Viertelmaas Waſſer, und wiederhole ſolches, bis ein ganzes Maas verbrauchet worden. Dr. Zückert hat dieſe Mandelmilch, in ſeinem mediciniſchen Tiſchbuche, zu einem Kühltranke angegeben; man hat ſie aber in vielen Häuſern zu einer Kaltenſchale eingeführet, da man zerriebene Zitronſchale untermenget, Semmel einbrocket, und zerſtoßenen Zimmt beym Anrichten oben aufſtreuet. Man hat hieran eine Kühlſpeiſe, an heißen Tagen. Für Kranke, bey denen eine Vermehrung der Hitze zu beſorgen iſt, kann man die Zitronſchale weglaſſen, und ſtatt derſelben Pomeranzenblüthwaſſer oder, da dieſes nicht gleich auf dem Lande zu finden iſt, Roſenwaſſer hinzuthun.

13) Pfirſich- und Fliedermilch.

Man nimmt ſüße Kuhmilch, und kocht ſie mit Pfirſichblättern ab, thut aber gleich ein Stück Zucker hinein, ſonſt gerinnt ſie leicht; dann nimmt man die Blätter wieder heraus, und quirlt die Milch mit Eyerdottern ab, auf 1 Maaß 6 Eyerdotter, auch von drey Eyern noch das Weiße dazu, einen halben Löffel voll Mehl, dann ſetzt man ſie in den Keller, um ſie kalt eſſen zu können. Es wird kein Gewürz darauf geſtreuet, um den Geſchmack nicht zu ändern. Mit der Fliederblüthe wird eben ſo verfahren, und ſie wird durch einen Durchſchlag in einen Napf gelaſſen, und zum Erkalten in den Keller gebracht.

1) Die Perſicomilch iſt mehr eine Gaſtſpeiſe, als die Fliedermilch, welche letztere mit Zimmt und Zucker beſtreuet wird.

2) Man bedienet ſich auch der Blätter von Lorbeerkirſchen auf gleiche Art, zu einer Milchkaltenſchale, die aber manchen tödlich geweſen iſt.

3) Es iſt ſichrer, auch die Perſicomilch wegzulaſſen, ſo angenehm ſchmeckend ſie auch iſt. In dem vierten Bande des neuen Schauplatzes der Natur lieſt man folgendes. Man ſoll der mit den Lorbeerkirſchen abgekochten Milch nicht trauen. Das Gift liegt daſelbſt verdecket, und die Milch hindert deſſen Wirkung. Wir behaupten dieſes nicht nur, weil ſchon Dr. Vater ein dergleichen Beyſpiel angeführet, ſondern auch, da wir einen andern, noch merkwürdigern Fall ſelbſt erfahren, wobey ein Fräulein von dem Genuſſe einer Milch, worinnen Blätter von Pfirſichbäumen abgekochet worden, mancherley Zufälle bekommen hatte, und in drey Tagen verſtorben war. Die Pfirſichblätter geben der Milch einen ähnlichen, den bittern Mandeln gleichen Geſchmack, und wir werden an ſeinem Orte bemerken, wie die bittern Mandeln verdächtig ſind; daher vielleicht mit Gewißheit zu ſchließen, daß alles, was dem Geſchmacke nach, den bittern Mandeln gleicht, auch gleiche Wirkung äußere. Man hat auch, ſtatt der Kerne von Pfirſichen, dieſe Blätter zur Verfertigung des Pfirſichbrandteweins, oder, ſtatt der Kirſchkerne, zu der Bereitung des ſchwarzen Kirſchwaſſers angewendet, davon aber gewiß gleiche Folgen zu befürchten ſind.

14) Kirſch- und Johannisbeerkalteſchale.

Man nimmt für 8 Perſonen 3 Pfund ſaure Kirſchen, von ½ Pfund der dickſten nimmt man die Steine her-

aus, und ſetzet ſie zurück; die andern ſtößt man im Mörſer klein, thut ſie in ein Caſtroll, und giebt ½ Quart Brunnenwaſſer darauf, thut etwas ganzen Zimmt und Zitronſchale hinzu, läßt es dann aufkochen, bis die Kirſchen weich ſind; alsdann giebt man es durch ein feines Haarſieb in ein andres Geſchirr, thut 1 Pfund Zucker hinzu, nebſt dem Saft von 2 Zitronen und 1 Quart guten Wein, rührt es gut durch einander bis der Zucker geſchmolzen iſt; dann giebt man es durch ein Haartuch in eine Terrine, thut nachher die Kirſchen, denen die Steine ausgemacht worden, hinein, ſetzet ſie in den Keller zum Erkalten, und giebt hernach Zwieback dabey. Iſt dergleichen nicht vorhanden, ſo kann man auf Kohlen geröſtete Semmelſcheiben bey Zeiten hinein thun, daß ſie durchgezogen zur Tafel kommen.

Johannisbeerkalteſchale wird ſo bereitet: Man nimmt einige Hände voll Johannisbeeren, pflückt ſie von den Stielen ab, und thut ſie in einen Suppenkeſſel, giebt ½ Quart Waſſer, und eben ſo viel guten Wein dazu, läßt es einigemal durchkochen, und ſtreicht es durch ein enges Haartuch; dann nimmt man einige Löffel voll Hahnbuttenmarmelade, (iſt dergleichen nicht zur Hand, ſo kann man dickgekochte und durchgeſchlagene Hahnbutten nehmen) rührt ſie mit 12 Loth fein geſtoßenem Zucker, und einigen Löffeln voll von dem durchgeſtrichenen Safte klar und nach und nach dünne, giebt nachher, wenn ſie recht klar und fein iſt, den durchgeſtrichenen Saft alle dazu, thut einige Priſen recht fein geſtoßenen Zimmt dazu, und verſucht, ob es ſüß genug ſey, richtet ſie an, und läßt ſie recht kalt zur Tafel kommen. Beyderley Kalteſchalen ſtehen im erſten Range der Gaſtſpeiſen.

15) Eyer-

15) Eyerzitronade.

Nachdem man einen geräumigen Topf genommen, ſo ſchlägt man von zwölf Eyern das Weiße und Gelbe wohl klein, gießt ein halbes Quart Landwein hinzu, und ſchlägt es am Feuer mit einer ſteifen Ruthe beſtändig unter einander. Die hinzu zu thuenden Gewürze ſind: Zucker, ſo viel als nöthig iſt, den Wein ſüße zu machen; Cardemom, und von dreyen Zitronen das abgeriebene Gelbe der Schale. Wenn dieſe Eyerzitronade in den Suppennapf gegoſſen wird, ſo läßt man ſie erkalten. Soll ſie nun aufgetragen werden, ſo wird der Saft der drey abgeriebenen Zitronen ausgepreſſet, in dem Napfe untergerühret, und die Eyerzitronade zuletzt noch mit klein geſtoßenem Zimmt überſtreuet.

1) Einige preſſen den Saft der Zitronen ſchon unter den Wein, wenn die andern Gewürze hinzu gethan werden, allein man verſieht es öfters damit, daß die Zitronenſäure ein Gerinnen oder Verkäſen der Eyer zuwege bringt.

2) Wenn der Zitronenſaft zu der erkalteten Eyerzitronade erſt hinzugefüget wird, ſo muß man koſten: ob auch die Zitronenſäure nicht noch mehr Zucker erfordre, und, wenn dieſes iſt, noch fein zerſtoßenen Zucker dazu rühren; wenn auf dem Tiſche nicht eine eigene Streubüchſe mit Zucker gehalten wird, um noch nach Belieben die Teller bey Tiſche mit Zucker zu überſtreuen.

3) Dieſe Eyerzitronade iſt eine **Gaſtſpeiſe**. Und da ſie kalt auf den Tiſch kömmt, ſo wird ſie des Abends ſtatt einer ſehr kühlenden Kalteſchale gegeſſen.

4) Zum Beſchluß wollen wir noch ein Frühſtück hier bemerken, das **Vinbrulé** genannt wird, und von Vielen auch auf Reiſen im Winter gern genommen

wird: Man nimmt auf 1 Quart rothen Wein 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nägelein und eine Priſe Muscatennuß; den Zimmt bricht man in kleine Stücken, und thut ihn, nebſt dem übrigen Gewürze, in einen Keſſel, nebſt 2 Loth geſtoßenem Zucker, röſtet dies zuſammen auf gelindem Feuer, bis der Zucker anfängt bräunlich zu werden; dann giebt man 1 Quart rothen Wein darauf, thut noch ¼ Pfund Zucker dazu, und ſetzt es nur heiß, daß es aber nicht kocht; hierauf giebt man es durch ein Haarſieb in eine Terrine oder auch in Theetaſſen, wie es gefällt, und giebt geröſtete Semmel dazu.

Andre Reiſende, die ſich nicht an Thee oder Kaffee halten, kommen noch kürzer davon, wenn ſie guten Coignac (Franzbrandtwein) bey ſich führen, und davon ein Spitzglas voll in ein halbes Maas kochenden Bieres thun, es warm trinken, und nach Belieben Semmel oder Butterbrod dazu eſſen. Dieſer Trank wärmt ſehr, und verurſacht eine ſtarke Transſpiration, wenn ſolche nicht durch das Verweilen in freyer, kalter Luft gehindert wird.

Drittes Kapitel.

Vorkoſten.

In den meiſten Provinzen Niederdeutſchlandes wird der Mittelmann ſelten eine Mittagsmahlzeit vorbey gehen laſſen, ohne zugleich eine Vorkoſt, oder Gemüſe, auf dem Tiſche zu haben. Sie ſind daher, ſonderlich die grünen Gartengewächſe, in ſolcher Achtung, daß man die allermeiſten, nur wenige ausgenommen, für

für Gaſtſpeiſen anſehen muß. Sagen doch die meiſten unter uns, ſie werden nicht ſatt, wenn ſie allein ſich von Fleiſchſpeiſen nähren ſollen, oder es habe ihnen die Mittagsmahlzeit nicht recht geſchmecket, wenn es an der Vorkoſt gefehlet hat. Und zur Wahl dieſes guten Geſchmackes, und auch der Geſundheit, geben uns unſre Felder und Gärten Vorkoſten genung, um uns völlig zu begnügen.

Da aber die Vorkoſten in der Küche des Mittelmannes, entweder für ſich allein, oder mit Fleiſchſpeiſen zugleich gekochet werden; ſo wird hier zuerſt gewieſen, wie ſie für ſich allein gekochet, und in einer eigenen beſondern Schüſſel aufgetragen werden. In dem Kapitel von Fleiſchſpeiſen aber wird man anzeigen, wie die Vorkoſten auch mit Fleiſch zugleich gekochet, und zugleich, in einer und eben derſelben Schüſſel, zu Tiſche kommen.

1) Erbſen.

Die Erbſen ſind entweder Felderbſen, oder Stabelerbſen (Gartenerbſen). Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß in einigen Häuſern die Erbſen entweder vor dem Kochen, um ihnen ihre blähende Eigenſchaft zu benehmen, eingewäſſert werden, und das Waſſer ein- und das andremal abgegoſſen, oder ohne Einwäſſern, das erſte Waſſer von den angekochten Erbſen abgegoſſen werde. Sind ſie weich genung gekochet, ſo werden ſie, wie bey der Geſindeküche ſchon geſaget iſt, klein gebrochen, geſalzen, und in einer beſondern Schüſſel aufgegeben.

1) Wenn die Felderbſen dickhülſicht ſind, ſo ſchlägt man ſie durch. Man ſetzet die Schüſſel, in welcher die Erbſen ſollen aufgetragen werden, auf einen eiſernen Triangel über Kohlen, leget gebrochene Erbſen,

Kellenweiſe, in den Durchſchlag, treibt ſie mit der Kelle durch, gießt auch, um dieſes Geſchäffte zu erleichtern, Erbsbrühe, oder andre ungeſalzene, und vom Fette befreyete Rindfleiſchbrühe zu den Erbſen im Durchſchlage hinzu, nimmt die Hülſen aus dem Durchſchlage heraus, ſo oft neue zum Durchtreiben hineingethan werden, und fähret damit fort, bis die Schüſſel voll iſt. Man muß ſich nach der Landesgewohnheit richten, ob die Erbſen mehr dicke als dünne in der Schüſſel auf den Tiſch kommen ſollen. Wenn die Felderbſen, um ihrer dicken Hülſen willen, durchzuſchlagen ſind; ſo ſchmecken ſie ſchlechter, als diejenigen, die, wegen ihrer feinen Hülſen, das Durchſchlagen nicht erfordern. Und dieſe letztern werden den Stabelerbſen ſogar vorgezogen; als welche, ihrer dicken Hülſen halber, jederzeit durchgeſchlagen werden müſſen. Auch ſchmecken dieſe Stabelerbſen ſüßer als die Felderbſen; daher man es mit dem Salze wohl treffen muß, damit ihr ſüßlichter Geſchmack nicht widerlich werde. Das Durchſchlagen der Erbſen aber machet, daß ſie ſehr erkalten; daher die Schüſſel über gelinden Kohlen ſtehen muß, bey welchen ſie eben nicht zum Sieden kommen.

2) Man muß keine angebrannte Erbſen auf den Tiſch bringen, weil theils nichts ſchlechter ſchmecket, theils auch ſchwachen Gedärmen eine Kolik damit zugezogen wird.

3) Wenn die Erbſen nach Landesgewohnheit etwas dünne ſind, ſo werden ſie mit einer fetten Brühe übergoſſen; oder wenn ſie ſteif ſind, Grüblein mit dem Löffel ringsherum eingedrücket, und mit fetter Brühe voll gefüllet. Mitten in der Schüſſel aber iſt das größte Loch oder Grube, um beym Vorlegen daraus nach Erfordern noch Brühe nehmen zu können, wenn die kleinern bereits erſchöpfet ſind.

4) Fette

4) Fette Brühe über den Erbſen wird von Rind- und Schweinefleiſch genommen, wenn es nämlich nicht mit ſolchen Gartengewächſen gekochet worden, die mit den Erbſen nicht ſchmecken würden. Z. E. Brühe von Rindfleiſch, welches mit weißem Kohl gekochet worden, paßte nicht dazu. Nur allein mit grüner Peterſilie gekochtes Rindfleiſch, auch mit Peterſilienwurzeln, würde eine ſich reimende Brühe abgeben. Wenn Schöpſenfleiſch, auch Gänſe- oder Entenfleiſch mit Zwiebeln oder Bollen gekochet worden, ſo iſt die Brühe in ſolchen Häuſern über die Erbſen auch gut, in denen die Zwiebeln gern und ſtark gegeſſen werden.

5) Iſt keine gute Fleiſchbrühe vorhanden, ſo wird braun gebratene Butter über die Erbſen gegoſſen. Einige zerlaſſen nur dieſe Butter zu ſolchem Zweck; allein Viele können dieſen Geſchmack, als einen ihnen zu rohen, nicht leiden. Angenehmer ſchmecket die Butter, wenn zuletzt in die Butter, die aber vom Feuer weggenommen ſeyn muß, Peterſilie in ziemlicher Menge eingeſchärbet wird. Andre ziehen in Würfel zerſchnittenen ausgebratenen Speck der Butter vor; es muß aber der Speck nicht gelb oder galſtricht ſeyn. Sehr Vielen gefallen unter dem Specke noch Zwiebeln. Sie verurſachen aber Manchen Nachwehen, durch ein höchſt unangenehmes Aufſtoßen. Weniger aber wird dieſer mit Bollen gebratene Speck, über den Erbſen, ungedeihlich, wenn erſtere zuletzt erſt an den Speck kommen, nachdem ſie vorher im Waſſer abgeſotten, und durch dieſes Sieden zwar ihren ſcharfen Geſchmack verloren haben, aber nun doch dem Magen beſſer bekommen. Manchen gefällt es beſſer, die Erbſen mit Semmel, die in ſehr kleine Würfel zerſchnitten und in Butter gebraten worden, zu beſtreuen.

6) Mit dieſen Erbſen ißt man Rindfleiſch, friſches, geräuchertes und gepökeltes. Schweinefleiſch

eben

eben ſo. Schöpſenfleiſch, wenn es friſch iſt, mit Zwiebeln gekochtes, auch geräuchertes und gepökeltes. Gänſe- und Entenfleiſch, mit Zwiebeln gekochtes, auch Gänſefleiſch aus dem Pökel. Carbonade von Schweine- und Schöpſenfleiſch machen die Erbſen zu einer Gaſtſpeiſe, wenn ſie damit garniret, oder beleget werden. Eben ſo iſt es mit friſcher Bratwurſt, geräuchertem Schweineſchinken, rohem oder gekochtem, welcher letztere, entweder kalt oder warm dazu aufgeſetzet wird. Auch wird Knackwurſt, und geräucherte ſo genannte Spickgans, dazu gegeſſen. Zur Gaſtſpeiſe aber müſſen Schinken und Gänſe ganz auf den Tiſch kommen. Wenn nur in Schnitten gebratene, oder auch rohe Schinkenſchnitte, Ueberbleibſel eines kalten Schweinebratens, friſche oder geräucherte Leber- und Blutwürſte, neben den Erbſen auf den Tiſch kommen, ſo hat man nur ein gemeines Eſſen, ſo gerne auch ſonſt die Erbſen in Niederdeutſchland gegeſſen werden.

2) Linſen.

Die Linſen müſſen beſonders auserleſen, und von allen kleinen, gemeiniglich darunter mit wachſenden, Sämereyen, auch allen ſchwärzlichten Linſenkörnern, befreyet ſeyn. Den beſten Geſchmack bereitet man ihnen mit Brühe von friſchem Rindfleiſche. Man kochet ſie zwar auch, in Ermangelung ſolcher Rindfleiſchbrühe, mit Butter; aber die erſtere Bereitungsart iſt vorzüglicher. Man kochet die Linſen halb gahr, und wenn das Waſſer zur Hälfte faſt eingekochet iſt, gießt man Rindfleiſchbrühe dazu. Fehlet es aber, wie vorgedacht, an ſolcher Brühe, ſo leget man zuletzt Butter an, und gießt kochendes Waſſer dazu. Wenn die Linſen eben vom Feuer weggerücket werden ſollen, wird noch Peterſilie angeſchärbet, ein wenig angeſotten,

und über dieſelben in der Schüſſel Muskatennuß gerieben.

1) Niemals werden die Linſen, gleich den Erbſen, gebrochen, ſondern ganz gelaſſen. Man muß auch nicht eine allzu lange Brühe, ſondern eine etwas ſemiſche, daran haben; und ſie daher ſo lange kochen, bis ſie ſo ſey. Dieſerhalb muß man ſich gleich Anfangs mit den Linſen darnach richten, daß ihrer nicht zu wenig genommen werden. Denn ob zwar die Linſen mit Löffeln gegeſſen werden, ſo müſſen ſie doch nicht einzeln umher wie in einer Suppe ſchwimmen, wodurch der ſo genannte nackende Geſchmack derſelben entſteht. Es iſt beſſer zu dicke, als zu dünne.

2) Wenn die Linſen nicht weich kochen wollen, ſo ſind ſie ein elendes Eſſen, welches von dem Tiſche des Mittelmannes zu verweiſen iſt. Gemeiniglich ſind dieſes die Linſen von der kleinen Art. Man muß daher auf die große weiße Art allein halten, die man wegen ihrer Größe gemeiniglich Pfenninglinſen nennt.

3) In einigen Häuſern pfleget man auch wohl bey Tiſche noch Weineſſig unter die Linſen, die etwas dicke gekochet ſeyn müſſen, zu gießen; weswegen man ein Glas mit Weineſſig herumgiebt, um nach Belieben davon auf den Teller zu gießen, weil nicht allen der ſäuerliche Geſchmack der Linſen anſtehen will. Andre verfahren mit den ſauren Linſen alſo: Wenn ſie mit kaltem Flußwaſſer ganz weich gekocht worden, wird das Waſſer abgegoſſen, und in Eſſig aufgekocht. Man brät Zwiebeln in Butter bräunlich, thut etwas Mehl hinzu, läßt es mit aufbraten, gießt dann etwas Eſſig dazu, und läßt ihn damit aufkochen. Dieſes wird zuſammen zu den gahr gekochten Linſen hinzugerührt und angerichtet.

4) Die Linſen ſind keine Gaſtſpeiſe, man ißt ſie nur, wenn man alleine mit ſeiner Familie ſpeiſet.

Es

Es wird aber daneben friſches Rindfleiſch, auch geräuchertes und gepökeltes Rind- und Schweinefleiſch, Wurſt, Schinken und Eyerkuchen dazu gegeſſen. Das geräucherte und gepökelte Rind- und Schweinefleiſch, auch Schinken, können kalt oder warm ſeyn. Hat man vom vorigen Tage ſimpel gekochtes friſches Rindfleiſch erübriget, ſo kann es in die Linſen, kurz vor dem Anrichten, hineingeleget, und warm mit den Linſen gegeſſen werden. Ein Stück von gekochtem kalten geräuchertem Schinken behandelt man eben ſo, wenn man will. Geräucherte Leber- und Blutwürſte aber muß man auf dem Roſte braten, und für ſich allein daneben aufſetzen.

3) Bohnen, weiße getrocknete.

Die weißen trocknen Bohnen werden, wie die Erbſen, gahr gekochet, eben ſo gebrochen, auch die nämlichen Brühen, wie über die Erbſen, in Grübchen überher gegoſſen.

1) Die Bohnen ſind ſelten ſo dickhülſicht, wie die Erbſen, daß ſie des Durchtreibens durch einen Durchſchlag bedürfen ſollten. Sie ſind in geringerer Achtung als die Erbſen, und daher immer nur eine gemeine Koſt. Man ißt eben die Fleiſcharten dazu, die unter den Erbſen Nr. 1. benannt werden.

2) Eine beſſere Bereitungsart der Bohnen iſt dieſe: Wenn die Bohnen einen Sud gethan haben, wird die Haut abgeſchälet oder abgezogen, die Bohnen aber röſtet man hierauf etwas in einem Tiegel mit Butter. Dann wird noch gute Rindfleiſchbrühe, mit etwas geriebener Semmel und Muskatenblumen zugethan, die Brühe etwas ſemiſch eingekochet, und die Bohnen aufgetragen. Einige gießen ſich auch noch bey Tiſche etwas Weineſſig auf den Teller dazu. Auch können die Bohnen,

Bohnen, wie zuvor bey den Linſen Nr. 3. geſagt worden, ſauer gekocht werden.

3) Eine noch andre Bereitungsart der Bohnen iſt folgende: Man läßt ſie völlig in Waſſer gahr kochen, ohne ihnen, nach der vorigen Art, die Haut abzuziehen. Iſt nun das Waſſer abgegoſſen, ſo muß man ſie mit einem Stücke friſcher Butter, klein geſchnittener Peterſilie, und Pfeffer, auch etwas Rindfleiſchbrühe, oder ſüßer Sahne oder Rohm, ſtofen, oder ſchmoren, oder prägeln, wie man es ſo verſchiedentlich zu nennen pfleget. Dieſe beyde letztere Bereitungsarten der Bohnen können zur Noth, in manchen Häuſern, noch eine Gaſtſpeiſe werden.

4) Ertüffeln.

Wenn die Ertüffeln ſauber abgeſchälet worden, ſo muß man ſie in dünne Scheiben ſchneiden, mit Brühe von friſchem Rindfleiſche weich kochen, und zuletzt viel Peterſilie fein zerſchnitten hinzuthun, beym Anrichten aber den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel überſtreuen.

1) Die Ertüffeln müſſen mit einer etwas kurz eingekochten Brühe auf den Tiſch kommen. Fehlet es an Rindfleiſchbrühe, ſo wird nur allein Butter angethan. Doch ſchmecket die Rindfleiſchbrühe kräftiger.

2) Ertüffeln können unter keinerley Umſtänden eine Gaſtſpeiſe werden, und man ißt, außer den bey den Erbſen Nr. 1. gedachten Fleiſchſpeiſen, auch Eyerkuchen des Mittags dazu.

3) Noch werden die Ertüffeln aus bloßem Waſſer gekochet, und wie die Erbſen gebrochen in der Schüſſel dergeſtalt aufgegeben, daß man, wie eben ſo mit gebrochenen Erbſen geſchieht, Grübchen eindrücke, und

die

die nämliche fette Brühen vom Fleiſche, Butter oder gebratenen Speck, darein gießt.

4) Mit Speck ſind ſie ſo zu bereiten: Man kocht ſie erſt in Waſſer gahr, ſchält ſie ab, und ſchneidet ſie klein; nachher ſchneidet man etwas Speck in Scheiben oder kleine Würfel, läßt es etwas ſchwitzen, dann weniges Mehl dazu, nebſt gehacktem Majoran und Thymian, gießt ein gut Theil Rindfleiſchbrühe an, worauf die geſchnittenen Ertüffeln hinzugethan und durchgekocht werden.

5) Abgekochte, kalt gewordene und in Scheiben geſchnittene Ertüffeln in Butter gelbbraun gebraten ſind auch beliebt. Auch werden ſie, in Scheiben zerſchnitten, nachdem ſie gahr gekocht ſind, in einer Pfanne in brauner Butter gebraten, und mit Ingwer beſtreut, worauf man Zitronſaft hinzugießen kann. Auf einer andern Art werden ſie ſo geſtofet: Den in Waſſer gahr gekochten Ertüffeln wird die Haut abgezogen, Wein darüber gegoſſen, und wenn ſie in einen Topf gelegt worden, werden ſie mit einem guten Theil Butter gewürzet, geſalzen, geſtoßene Muskatenblumen nebſt noch etwas Wein hinzugethan, und damit ein wenig durchgeſchwitzet. Bey dieſer Zubereitungsart werden gern die kleinern Ertüffeln genommen, und ganz gelaſſen, oder nur halb zerſchnitten.

6) Sallat wird von Ertüffeln auch gemacht. Abgekochte, kalt gewordene und in Scheiben geſchnittene Ertüffeln werden etwas geſalzen, mit Eſſig und Baumöl gemenget, und mit Pfeffer beym Anrichten überſtreuet. Ohne etwas vielem Fett hat dieſer Sallat nicht den rechten Geſchmack. Einige pflegen auch wohl die mit der Schale auf den Tiſch oder, wie man ſagt, in der Montirung gebrachten Ertüffeln ſo zu eſſen, daß entweder geſchmolzene Butter dabey oder, mit ſolcher Butter, Weineſſig herumgegeben werde.

5) Heidegrütze, Buchwaizengrütze.

Dieſe Grütze wird entweder mit oder ohne Milch gekochet. Kochet man ſie mit Milch, ſo ſetzet man einen Keſſel auf, in welchem etwas Waſſer ſiedet. Die vorhin mit kaltem Waſſer angerührte Grütze wird in das ſiedende Waſſer des Keſſels hineingethan, und ſobald ſie etwas aufgekochet, gießt man ſüße Milch hinzu, und rühret die Grütze beſtändig im Keſſel mit der Kelle, um das Anbrennen derſelben zu verhindern. Wenn ſie meiſt gahr iſt, wird noch Butter angelegt, und die Grütze aufgegeben, ohne daß Zucker oder Zimmt oben aufgeſtreuet werde.

1) Dieſe Grütze wird mit Eyerkuchen, Setzeyern, Schinken, Knackwurſt, Räucher- und Pökelfleiſche, warmem und kaltem, gegeſſen. Ob ſie ſchon mit Löffeln gegeſſen werden kann, ſo muß ſie doch gemeiniglich mehr ſteif als flüſſig ſeyn. Denn letztern Falls müßte ſie als eine Grützſuppe angeſehen werden.

2) Zur Veränderung, oder wenn man Milchſpeiſen nicht wohl vertragen kann, wird auch ſteife Grütze, ohne Milch, gekochet. Daher leget man nicht nur Butter an die mit Waſſer allein kochende Grütze, ſondern es wird noch überdem, auf die in die Schüſſel ausgegoſſene Grütze, auch Butter, die in einer Pfanne oder Tiegel gelblicht gebraten worden, überher gegoſſen; daß die ganze Oberfläche damit bedecket ſey. Man hat an dieſer ſo bereiteten Grütze eine leichte und geſunde Speiſe.

3) Es iſt die Buchwaizengrütze überall nur eine gemeine Koſt, daneben auch, außer obgedachten Fleiſchſpeiſen, in manchen Gegenden Hering und Bratfiſche aufgeſetzet werden.

4) Vom Buchwaizen wird auch ſchöner Gries, und hiervon ein Gemüſe, wie von andern Griesarten,

alſo bereitet: Man läßt den in Milch gekochten Gries kalt werden, thut ſodann 9 Eyerdotter und 3 ganze Eyer, die zuvor klein zerſchlagen worden, hinein, daß es wie ein Mandelmus werde, macht es ſüß, ſchmiert eine Schüſſel mit Butter aus, und läßt es darinn aufkochen. Zur Tafel wird Zucker und Zimmt überher geſtreut.

6) Hirſe.

Es wird die Hirſe zuerſt mit Waſſer in einem Keſſel angekochet, hierauf das Waſſer abgeſeihet, ſüße Milch angegoſſen, das Anbrennen zu verhindern fleißig mit der Kelle gerühret, und zuletzt, gleich vor dem Abnehmen vom Feuer, noch Roſenwaſſer hinzugegoſſen.

1) Die Hirſe iſt in vielen Häuſern, beſonders in Gegenden, wo ſie ſtark gebauet wird, nur gemeine Vorkoſt, und man ißt daneben alle diejenigen Speiſen, deren vorhin bey der Heidegrütze gedacht iſt.

2) Wenn die Hirſe in der Schüſſel mit einer Haut beſtanden, ſo wird klein geſtoßener Zimmt und Zucker dicke obenher geſtreuet.

7) Reis.

Der Reis, als eine Vorkoſt für ſich allein, wird eben, wie die Hirſe, gekochet und angerichtet. Er wird nur für eine Mittelſpeiſe gehalten, und wird entweder, als ein Beyeſſen allein, oder auch zu Anfange der Mahlzeit mit denen bey der Heidegrütze gedachten Speiſen, gegeſſen. In vielen Häuſern kömmt der Reis mit Milch erſt neben dem Braten auf den Tiſch. Soll der Reis recht gut werden, ſo wäſcht man ihn erſt mit kaltem, dann mit lauwarmem, hernach mit heißem, zuletzt mit kochendem Waſſer, läßt ihn

ihn jedesmal im Waſſer ein Weilchen ſtehen, beſonders im kochenden, rührt ihn jedesmal, ehe man das Waſſer abgießt, um, jedoch behutſam, damit er nicht klein gerühret werde. Einige gießen über den ſteif gekochten, und ſodann in die Schüſſel gegebnen Reis gebratene Butter, und beſtreuen ihn mit Zucker und Zimmt; andre thun allein das letztere mit Hinweglaſſung der Butter.

8) Schwaden.

Die Art, Schwaden zu kochen, iſt mit der Hirſe auch einerley. Die Mittagsmahlzeit wird gemeiniglich damit angefangen. Weder Hirſe noch Reis ſind ſo wohlſchmeckend und geachtet, als Schwaden. Man hat daher an dieſer Vorkoſt allemal eine Gaſtſpeiſe.

9) Grüne Erbſen.

Sobald die Erbſen in ihren Schoten ihre mittlere Größe erreichet haben, ſo werden ſie nicht nur als das Neue vom Jahre, ſondern auch, ſo lange man ſie im Sommer haben kann, zu Tiſche gebracht. Man nimmt ſie aus ihren Schoten heraus, wirft ſie in einen irrdenen Tiegel, (in einer eiſernen Pfanne verlieren ſie leicht etwas von ihrer Farbe) thut ein Stück ungeſalzene Butter daran, leget einen Deckel über den Tiegel, auch wohl ein Bündlein Peterſilie, welches zuletzt wieder davon genommen wird. Wenn die Erbſen über gelindem Kohlfeuer gahr geſchwitzet, und zuweilen umgeſchüttelt worden, ſieht man nach, weil zuerſt kein Waſſer daran gekommen, ob der aus den Erbſen ausgekochte Saft noch lang genung ſey. Findet man keinen mehr, welches an der klar allein aufſtehenden Butter zu merken iſt, ſo thut man ein Paar Löffel

Waſſer dazu, und um die Brühe ſemiſch zu haben, noch etwas in feinem Kraftmehle umgerührte Butter, nebſt wenigem Salze, denn zu vieles Salz ertödtet den natürlichen Geſchmack der Erbſen. Zucker hingegen vertragen ſie recht wohl, wenn man anders das Süße liebet.

1) Dieſe junge grüne Erbſen werden in einer Aſſiette oder Schüſſelchen zu dem Braten oder Bratfiſchen aufgeſetzet. Die grünen Garten- oder Stabelerbſen ſind beſſern Geſchmacks als die Felderbſen.

2) Dieſe junge Erbſen ſind eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe, zumal wenn ſie noch ſelten zu haben ſind.

3) **Gemeine Hauskoſt ſind grüne Erbſen in Schalen**, die von den langen Stielen entlediget, gewaſchen, mit kaltem Waſſer aufgeſetzt, geſalzen und gahr gekocht werden. Iſt das Waſſer abgegoſſen, ſo wird beym Anrichten in der Mitte der Schüſſel ein Loch gemacht, und eine Obertaſſe mit friſcher Tiſchbutter hineingeſetzt, daß ſolche zergeht, um beym Speiſen die Schoten hineinzutunken. Die Erbſen müſſen nicht ſehr jung, aber auch nicht madicht ſeyn.

4) **Geſchmorte Zuckererbſen** ſind eine Art Gaſtſpeiſe, und werden ſo bereitet: Man wäſcht die Schoten rein, ſchneidet ſie in Stücken eines Gliedes lang, ſetzt ſie mit Waſſer auf, ſalzet und ſchmoret ſie in Butter. Auch kann man geſchärbte Peterſilie und Semmelkrumen daran thun, und dazu Schinken, Wurſt, Rindfleiſch u. dergl. eſſen.

10) Mohrrüben, Karotten.

Die Mohrrüben kommen entweder, als das Neue vom Jahre, ſehr klein und jung auf den Tiſch des Mittelmannes, oder ſie werden auch, wenn ſie groß und ausgewachſen ſind, noch gekochet und gegeſſen.

Wenn

Wenn ſie noch ganz jung, und das Neue vom Jahre ſind, muß man ſie, wie die jungen grünen Erbſen in einem Tiegel ſtofen oder ſchmoren. Sie brauchen aber längere Zeit als die Erbſen zum Gahrwerden; und es muß gleich zu Anfange etwas Waſſer, nebſt der Butter, in den Tiegel kommen. Hat man Brühe von friſchem Fleiſche, ſo iſt es deſto beſſer. Das Gewürze daran aber ſind: klein geſtoßene Muskatenblumen, oder Nüſſe. Man ißt dieſe junge Mohrrüben, als eine Gaſtſpeiſe zu allerley Fleiſche, nur nicht zum Braten.

1) Wenn die Mohrrüben bereits groß, alt und erwachſen ſind, ſo werden ſie, als die geſündeſte Wurzel unter allen Rüben, doch auch, im Sommer und im Winter, in vielen Häuſern noch gern gegeſſen. Werden die vorhin erwähnte junge Rüben ganz und unzerſpalten gelaſſen, ſo werden hergegen die dicken und mehr ausgewachſenen geſpalten, und zwar in ſo viel Theile, als es nöthig iſt, um ſie ſo fein und klein hiernach ſchneiden zu können, daß ſie recht weich und deſto wohlſchmeckender werden. Man ſetzet ſie in einem Keſſel kalten Waſſers aufs Feuer, würzet ſie zuletzt mit klein geſchnittenen Zwiebeln und Butter, thut auch etwas in Waſſer zerrührtes feines Mehl daran, um eine ſemiſche Brühe zu haben, und beſtreuet den Rand der Schüſſel mit zerriebener Semmel.

2) Dieſe alten Mohrrüben ſind eine gemeine Speiſe; man ißt ſie mit Eyerkuchen, Hering, Schinken, Rind- und Schöpſenfleiſche, auch mit Schweinefleiſche, und Carbonade von dieſen nur gedachten Fleiſcharten.

11) Grüne Erbſen und Mohrrüben.

Dieſes ſehr geachtete Eſſen verſtattet, die Mohrrüben auch ſchon von einer Mittelgröße noch zu neh-

men, wenn man ſie nicht mehr jünger oder kleiner haben kann. Die Mohrrüben läßt man zuerſt in einem Keſſel ankochen, worauf die ausgepahlten jungen Erbſen hinzukommen. Das letztlich anzuthuende Gewürze iſt: fein zerſchnittene Peterſilie, auch eine Zwiebel, die ebenfalls fein zerſchnitten ſeyn muß, und friſche, rein ſchmeckende Butter.

1) Wenn die Mohrrüben noch ſehr jung oder klein ſind, ſo läßt man ſie ganz obbeſagtermaßen. Sind ſie etwas ſtärker, als diejenigen, mit denen das Neue vom Jahre angefangen wird, ſo werden ſie in der Mitte zerſpalten, und denn in ihrer Länge gelaſſen, oder dieſe Länge noch queer durchgeſchnitten. Sind die Rüben ſchon zu einer mehrern Größe, ſo ſchneidet man ſie in ſo kleine Stücke, daß ſie bald durchkochen können. Und damit die Brühe ſemiſch werde, muß man fein Mehl in Waſſer gerühret noch mit dazu ankochen laſſen.

2) Dieſes Gericht iſt eine Gaſtſpeiſe, die mit Würſten, Spickgänſen, Schinken, Carbonade, auch Tauben- und Hühnerbraten verzehret wird. Man muß ſorgen, daß alle Monate, den Sommer hindurch, junge Erbſen im Garten ſeyn; weil Erbſen und Mohrrüben die angenehmſte Vorkoſt ſind, die alle Woche ein- oder mehrmal gern gegeſſen wird. Wenn die Mohrrüben zu dicke ſind, ſo nimmt der gute Geſchmack dieſes Eſſens ab. Man kann daher auch noch ſpäte Mohrrüben ſäen, die mit den jungen Erbſen im rechten Verhältniſſe ſind. In den meiſten Häuſern pfleget man auch Erbſen und Mohrrüben in der Küche zu verſüßen. Der Rand der Schüſſel wird mit klein geriebener Semmel beſtreuet.

12) Mohrrüben und Saubohnen.

Sobald die Saubohnen nur ihre Mittelgröße erreichet haben, ſo ſind ſie ſchon brauchbar. Einige laſſen ſie auch in ihrer dicken Haut, wenn ſie ſchon zu ihrer Größe gekommen ſind. Allein da dieſe Haut ſehr dicke und unverdaulich iſt, ſo ſoll man ſie lieber herunter ziehen, und die Bohnen ohne dieſelbe kochen. Es müſſen aber die Saubohnen für ſich allein in einem eignen Topf mit Waſſer gekochet, und von ihrem zu ſtrengen Geſchmacke befreyet werden. Sind nun die Saubohnen auf beſagte Weiſe angekochet, ſo nimmt man ſie aus ihrem Waſſer heraus, thut ſie zu den kochenden Rüben in den Keſſel hinzu, die zuletzt mit Butter, klein geſchnittener Peterſilie, auch einer gleichfalls fein zerſchnittenen Zwiebel, gewürzet werden. Auch kömmt ſodann noch geriebene Semmel hinzu, die man deshalb nicht eher anſchüttet, damit die Brühe im Keſſel nicht anbrenne.

1) Man nennt dieſes Gerichte ein Weſtphäliſches, weil es in Weſtphalen ſehr gebräuchlich iſt.

2) Auch hier zu Lande hat dieſes Eſſen ſeine Liebhaber; man muß aber ſeine Gäſte kennen, ob ſie auch die Saubohnen eſſen, um eine Gaſtſpeiſe daraus zu machen.

3) Gemeiniglich wird dieſe Koſt nur mit Knackwurſt oder Schinken, und letzterer meiſt ungekochet, oder roh, mit Pfeffer und Salz, gegeſſen.

13) Grüne Schnittbohnen.

Ziehet den jungen Bohnen, in welchen noch keine Körner befindlich ſind, auf beyden Seiten die Faſern ab, ſchneidet ſie fein, und thut ſie in einem Keſſel kochenden Waſſers, würzet ſie zuletzt mit Butter, Peterſilie

terſilie und Pfefferkraut, beydes klein zerſchnitten, und damit die Brühe ſemiſch werde, ſo zerrühret fein Waizenmehl in Waſſer, und vereiniget es mit der Brühe im Keſſel.

1) Ehe noch die Bohnen in das kochende Waſſer geſchüttet werden, muß Salz eingeleget geweſen ſeyn, damit ihre grüne Farbe nicht verſchieße. Iſt der Keſſel roth oder von Kupfer, ſo werden die Bohnen ſchwarzbraun kochen. Es ſoll daher ein meſſingner Keſſel zu den Bohnen genommen werden. Wenn man Fleiſchbrühe hat, ſchmecken die Bohnen am beſten. Auch kann man ſtatt der Fleiſchbrühe in Würfel fein geſchnittenen Speck und etwas Zwiebeln gebrauchen. Einige nehmen auch halb Waſſer und Eſſig ſtatt der Fleiſchbrühe, und thun den auf nur beſagte Art behandelten Speck hinzu.

2) Ohne Pfefferkraut koche man nie die Schnittbohnen. Ihr einzig beſter Geſchmack kömmt lediglich auf dieſes Gewürzkraut an. Hat man Brühe von friſchem Rindfleiſche, ſo kann ſie auch zu dieſen Bohnen angewendet werden. Auch kochet man die Schnittbohnen mit Milch; es hat aber dieſe Bereitungsart keinen allgemeinen Beyfall.

3) Man muß die Schnittbohnen nicht in einer zu langen Brühe laſſen, damit ſie nicht, wie man ſaget, zu nackend ſchmecken. Manchen will es nicht bekommen, wenn das erſte Waſſer von den Bohnen nicht abgegoſſen, beſonders wenn es mit Rindfleiſchbrühe vereiniget wird. Es wird daher das Waſſer, worinn die Bohnen recht gahr gekocht worden, rein abgegoſſen, worauf ſie mit einem gute Stück Butter, ganz wenigem Mehle, daß kein wäſſerichter Geſchmack bleibe, und fein gehackten Gewürzkräutern durchgeſtoft werden, da man denn erforderlichen Falls noch ein Paar Löffel voll kalt Waſſer hinzuthun kann. Andern ſchmecken

dieſe

dieſe Schnittbohnen beſſer, wenn nach abgegoſſenem erſten Waſſer etwas Butter in einen Tiegel gethan, einen Löffel voll Mehl eingeknätet, und eine ganze Zwiebel, nebſt etwas gehackten Gewürzkräutern hinzugethan wird. Sodann muß dieſes alles mit Rindfleiſchbrühe einmal aufkochen, worauf die Bohnen in dieſe Brühe gethan, und auf Kohlen langſam kochen, bis ſie angerichtet werden.

Sauer gekochte Schnittbohnen werden ſo bereitet: Man kocht die länglicht geſchnittenen Bohnen in Waſſer auf, ſchneidet Speck in Würfel, brät ſolchen, doch nicht ſehr braun. Zu dieſem gebratenen Speck, der vom Feuer abgeſetzt und etwas abgekühlt worden, (es muß nie auf den über Feuer ſtehenden Fett Waſſer, Eſſig, Wein u. dergl. zur Verhütung einer Feuersbrunſt, aufgegoſſen werden;) gießt man Eſſig, läßt ſolches zuſammen warm werden, und gießt es ſodann an die Bohnen, nachdem das Waſſer davon rein abgeklärt worden, und kocht die Bohnen hiemit vollends gahr; zuletzt wird etwas Peterſilie oder Pfefferkraut fein geſchärbt daran gethan, und, wenn man bald Anrichten will, etwas Semmelkrumen; oder man ſchmilzt ſie durch mit etwas Mehl in kalter Butter durchgeknätet, und läßt ſie damit durchkochen. Iſt der Eſſig ſehr ſcharf, ſo kömmt es auf die Liebhaber an, ob er mit etwas Waſſer gelindert werden ſoll.

Eingemachte Schnitt- oder Schminkbohnen werden des Morgens eingewäſſert, ans Feuer gebracht, das erſte Waſſer abgegoſſen, und ſodann mit Waſſer oder Fleiſchbrühe, nebſt angethaner Butter, gahr gekocht. Will man trockne weiße Bohnen darunter haben, ſo werden ſolche in einem beſondern Topfe gahr gekocht, und etwas Pfefferkraut hinzugethan. Sie ſchmecken am beſten mit Rindfleiſchbrühe gekocht, nach-

dem ſie vorher erſt mit warmen Waſſer aufgeſetzt, und ſolches wohl einigemal abgegoſſen worden.

4) Die Schnittbohnen ſind eine Gaſtſpeiſe. Man beſtreuet ihre Schüſſel auf dem Rande mit zerriebener Semmel. Auch garniret man den Rand der Schüſſel mit Carbonade von Rind- Schöpſen- und Schweinefleiſch, auch kleinen Bratwürſten, oder ſo genannten Sauciſchen. Sonſt wird friſches Rindfleiſch, auch geräuchertes und gepökeltes, Knackwurſt, Schinken, Bratfiſch, gebratene Tauben und junge Hühner ebenfalls dazu gegeſſen.

14) Grüne Brechbohnen, Schweizerbohnen.

In unſern Gärten bauen wir eine Art Bohnen, die zwar Baſt oder Faſern auch an den Schoten haben, aber mürber als die andern Arten ſind. Man nennt ſie Schweizerbohnen. Brechbohnen aber darum, daß man ſie nicht ſchneiden, ſondern die Schote nur in zwey bis vier Theile zerbrechen darf. Die Kernen in der Schote können ſchon ihre völlige Größe haben, und ſie ſchmecken doch immer noch gut. Sie müſſen wie die Schnittbohnen gekochet werden.

1) Dieſe Brechbohnen ſind eines der bereiteſten Eſſen, und man hat ſchon bey der Geſindeküche geſaget, daß ſie alle Empfehlung zur Geſindekoſt verdienen, und in guten Ländern noch ſollten eingeführet werden, wo ſie noch nicht bekannt ſind.

2) Es werden dieſe Brechbohnen bis in den ſpäten Herbſt hinein gegeſſen, alsdenn aber fallen ſie ziemlich ſüß. Ein geringer Nachtfroſt kann ſie verderben. Um dieſes zu verhüten, pfleget man, wenn man des Tages ſpüret, daß Nachtfroſt einfallen könne, die Bohnenranken mit ihren Stangen aufzuziehen, ſie auf Haufen zu legen, und mit Reiſern oder dünnem Strohe zu verdecken.

3) Dieſe

3) Dieſe Brechbohnen kann man nur als eine Mittelſpeiſe anſehen. Eyerkuchen, Rindfleiſch, Hammelfleiſch, Enten- und Gänſefleiſch werden dazu gegeben. Auch ſchmecket außer der Rindfleiſchbrühe auch Hammelfleiſchbrühe ſehr wohl an denſelben.

15) Paſtinaken.

Wenn die Paſtinaken, die ſo klein als die Mohrrüben eben nicht zerſchnitten werden dürfen, mit kaltem Waſſer in einem Keſſel aufgeſetzet, und zuletzt mit Butter und Thymian gewürzet worden: ſo ſieht man nach, ob von den Wurzeln ſich etwas abgekochet hat, wovon die Brühe hat ſemiſch werden können. Findet es ſich, daß die Brühe noch klar und zu dünne geblieben iſt, ſo muß man ſie mittelſt angeſchütteter zerriebener Semmel ſemiſch machen. Hat man Brühe von friſchem Rindfleiſche, Hühnern oder Tauben ſtehen, ſo giebt ſie dieſem Wurzelgewächſe einen guten Geſchmack, wenn es damit iſt gekochet worden.

1) Die Paſtinaken werden vor Michael am liebſten gegeſſen; weil ſie nach dieſer Zeit immer ſüßer werden, welcher ſüße Geſchmack Vielen misfällig iſt. Man ißt dieſe Wurzeln mit Rindfleiſch, Hühnern, Tauben und Schinken.

2) Die Paſtinaken ſind zu aller Zeit eine gemeine Speiſe.

16) Spinat.

Verleſenen, und von allem Sande oder Erde wohl abgewaſchenen Spinat thut man in einen Keſſel kochenden Waſſers, der einigemal aufgekochet, und in einem Durchſchlage vom Waſſer wieder befreyet und ausgedrücket, recht fein gehacket, hierauf aber in einem Keſ-

ſel, Caſſerolle, oder Schmoltopfe, worinn ein Stück Butter und etwas Mehl angebraten worden, mit angeriebener Muskatennuß, durchgeſtofet wird; nachdem man von dem erſten Waſſer, darinn der Spinat den Anfang des Kochens gemachet, hinzugegoſſen gehabt.

1) Damit der Spinat ſeine grüne Farbe nicht verliere, ſo muß ſein erſtes Waſſer, damit er angekochet wird, etwas Salz bekommen haben.

2) Einige legen auch zu dem gehackten Spinat ein Paar ganze, von ihren äußeren Schalen entledigte, Bollen, die ihm einen angenehmen Geſchmack verſchaffen.

3) Semmeln, in langen Striemeln in Butter gebraten, werden oft auf den angerichteten Spinat geſtecket, oder hingeleget.

4) Sehr gewöhnlich iſt es, daß die Schüſſel, worinn der Spinat iſt, mit verlornen Eyern zierlich beleget werde. Man hat ſchon einer Art, verlorne Eyer zu machen, im erſten Kapitel Nr. 12. bey der Kräuterſuppe gedacht. Zum Spinat, auch zum grünen Kohle, kann man ſie noch auf dieſe Weiſe bereiten: Es wird ein Keſſel oder eine Caſſerolle aufgeſetzet, worinn das Waſſer nur zwey bis drey Finger breit hoch ſtehen muß. Sobald das Waſſer anfängt zu kochen, ſprenget man etwas Weineſſig darüber, ſchlägt ein Ey nach dem andern ins Waſſer hinein, und zwar ſo, daß keines das andre berühre. Sieht man, daß das Weiße ringsumher ſo wohl beſtarret iſt, daß der Dotter darinn feſte ſitzen muß, ſo nimmt man mit einem Schaumlöffel die Eyer, eines nach dem andern, heraus, und leget ſie in eine breite Schüſſel voll kalten Waſſers. Iſt nun der Spinat in der Schüſſel ſo weit angerichtet, daß der Rand ledig geblieben, ſo nimmt man mit dem Schaumlöffel ein Ey aus dem kalten

Waſſer,

Waſſer, putzet es auf ſolchem Löffel zu einer Rundung ab, leget es auf den Schüſſelrand, und verfähret mit den übrigen eben alſo, bis der ganze Rand beleget iſt. Beym Vorlegen des Spinats auf dem Teller werden ein oder zwey Eyer, nachdem ſie ausreichen können, mit aufgeleget.

5) Auch beleget man den ganzen Spinat mit einem Eyerkuchen, oder den Rand der Schüſſel mit Setzeyern, Sauscischen, Carbonade von Rindfleiſch, Schöpſen- und Schweinefleiſch. Schinken und Knackwurſt, auch Spickgans werden ebenfalls zum Spinate aufgeſetzet.

6) Der Spinat kann allemal als eine Gaſtſpeiſe angeſehen werden, man muß ſich aber hüten, keine alte Faßbutter anzulegen, welche dem Gemüſe einen verdorbenen und ſehr älterichten Geſchmack beybringen würde. In einigen Häuſern wird wohl gar Zucker oder Korinthen zum Spinate hinzugefüget. Es hat aber dieſes Verfahren in den meiſten Häuſern den wenigſten Beyfall; weil der Spinat ſchon an und für ſich weichlich ſchmecket. Manche, ſtatt den Spinat durch Zucker und Korinthen zu verſüßen, thun gerade das Gegentheil, indem ſie Sauerampfer unter den Spinat kochen. Aber auch dieſe Bereitungsart wird von den wenigſten beliebet.

17) Grüner Kohl.

Der Kohl wird ſauber verleſen, gewaſchen, recht fein geſchärbet, und mit Butter und Salz in einem Keſſel mit Waſſer gahr gekochet. Beym Anrichten muß man den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuen.

1) Grüner Kohl wird in den meiſten Monaten gegeſſen. Es werden aber zuweilen andre Kräuter mit ſelbi-

ſelbigem vermenget und gekochet; zuweilen aber ohne den grünen Kohl andre Kräuter allein gekochet, die man, des ähnlichen Geſchmacks und ähnlicher Bereitungsart halber, doch auch grünen Kohl nennt; aber lieber grün Kraut heißen ſollten.

2) Grünkraut iſt im Frühjahre auch der bekannte Hederich. Er wird, wie der grüne Kohl, obbeſchriebenermaßen, geſchärbet und gekochet; ſchmecket aber beſſer, als der eigentliche natürliche Kohl, und iſt faſt völlig im Geſchmacke des Spinats, dem er in der Zärtlichkeit nach dem Kochen gleich kömmt. Einige gießen das erſte Waſſer ab; andre aber thun es dieſerhalb nicht, daß er ſeinen Kohlgeſchmack nicht verlieren ſolle.

3) Auch der junge Senf wird als Grünkraut bereitet. Er wird geſchärbet, das erſte Waſſer abgegoſſen, weil er ſonſt zu ſtrenge ſchmecket, und wenn er wieder zum Kochen aufgeſetzet wird; ſo thut man geſchärbte Melte hinzu. Dieſes Grünkraut iſt nicht von ſo feinem Geſchmacke als der Hederich; daher es nur im Nothfalle, wenn andre grüne Gewächſe fehlen, auf den Tiſch des Mittelmannes kömmt.

4) Wenn der grüne Kohl im Frühjahre und im Sommer gekochet wird, ſo hat er einen etwas harten Geſchmack. Er wird aber zärter, wenn unter den Kohl Mangolt, Hederich, oder Beete, mit geſchärbet werden.

5) Am lieblichſten ſchmecket grüner Kohl, ohne Vermengung mit andern Kräutern, wenn er vom Froſte ſüß und weicher gemachet worden. Alsdenn wird er, auch aufgewärmt, von Vielen noch beliebet.

6) Kohlſproſſen, die im Anfange des Frühjahres aus den alten Strünken, denen die Herzen abgeſchnitten geweſen, wieder hervorkommen, geben auch eine angenehme Koſt. Sie werden, wie der grüne Kohl,

nach

nach obiger Vorſchrift gekochet. Nur pfleget man noch einige abgehäutete Bollen, beſſern Geſchmacks halber, mit zu kochen.

7) Bremer Kohl nennt man die Herzkolben, die aus der Spitze des grünen Kohls ausgebrochen, und nicht geſchärbet, ſondern ganz gelaſſen werden. Man leget ein Stück friſche rein ſchmeckende Butter in eine Caſſerolle, oder in einen Schmoltopf, und läßt dieſe Herzſproſſen, verdecket, ſo lange ſchmolen oder ſtoſen, bis ſie gahr und weich genung ſind.

8) Der grüne Kohl iſt eine Gaſtſpeiſe, wenn er geachtete Speiſen in ſeiner Begleitung hat. Dieſe ſind verlorne Eyer, Carbonaden, Bratwürſte und Schinken. Außerdem ißt man auch Eyerkuchen, Räucher- und Pökelfleiſch daneben.

9) Man pfleget auch Kaſtanien mit dem grünen Kohle zu eſſen. Die Kaſtanien werden entweder auf Kohlen, oder in heißer Aſche, mürbe gebraten; oder man ſetzet ſie in einem verdeckten Tiegel oder Pfanne auf Kohlen, daß ſie mürbe werden. Man entlediget ſie von ihrer harten Schale, und läßt ſie in dem kochenden Kohle noch mit aufſieden. Andre aber braten die von ihren harten Schalen befreyeten Kaſtanien in Butter mürbe, und legen ſie beym Anrichten über den Kohl, und auf den Rand der Schüſſel. Es will auch in einigen Häuſern Mode werden, ſtatt der Kaſtanien, für ſich gahr gekechte, und von ihrer äußern Schale entledigte Ertüffeln auf den Rand der Schüſſel zu legen. Die Mode würde befolgter ſeyn, wenn nur die Ertüffeln hier zu Lande theurer, oder wenigſtens eben ſo ſelten, als die Kaſtanien, wären. Kann man über die Ertüffeln im Herbſt, oder Winter, einen ganz mäßigen Froſt gehen laſſen, ohne daß ſie inwendig Eis oder gefroren ſeyn: ſo bekommen ſie davon einen den Kaſtanien

nien ſehr gleichen ſüßen Geſchmack, und ſchicken ſich ſodann ſehr gut zum Kohl.

10) Grüner langer Kohl, oder Streifkohl, wird auch zuweilen gekochet, deſſen Bereitungsart dieſe iſt: Die Blätter des Kohls ſtreifet man von den Stängeln ab, die Herzſproſſen aber, wenn die Stengel abgeſchnitten ſind, kärbet man kreuzweiſe ein. Man ſetzet ſie mit kochendem Waſſer und Salze zum Feuer, in einer Caſſerolle oder Schmoltopfe, und läßt den Kohl weich kochen. Hierauf wird dieſer lange Kohl in einen Durchſchlag gethan, und das Waſſer recht rein abgeſeihet. Nun leget man ein Stück Butter in den Schmoltopf, den Kohl füget man hinzu, verdecket den Topf mit ſeiner Stürze, und läßt den Kohl auf einem mäßigen Kohlfeuer langſam durchſtofen. Man muß den Topf zuweilen umſchütteln, damit der Kohl nicht anbrenne. Man beleget die Schüſſel dieſes langen Kohls mit Carbonade oder Saucischen. Auch wird Hammelkaldaune daneben gegeſſen, auch damit zugleich gekocht.

18) Weißer Kohl.

Man nehme einen oder mehrere weiße Kohlköpfe, koche ſie in Waſſer und etwas Salze weich, und wenn ſie aus dem Waſſer herausgenommen, und ſolches wohl abgetriefet iſt: ſo lege man in einem Schmoltopfe oder Caſſerolle ein Stück Maybutter, etwas ſüße Sahne, nur wenig zerſtoßene Muskatenblumen, aber mehr Engliſchen Pfeffer, Mehl in Butter umgekehret, um die Brühe ſemiſch zu machen; und wenn der Kohl in dem verdeckten Gefäße allmälig durchgeſtofet, auch, um das Anbrennen zu verhüten, öfters umgeſchüttelt worden, ſo lege man den Kohl in die Schüſſel und beſtreue den Rand mit geriebener Semmel, oder garnire

nire ihn mit Carbonade, auch wohl mit kleinen Bratwürſten.

1) Wenn der Kohl nur kleine Häupter hat, ſo dürfen ſie, wenn ſie weich gekochet aus dem Waſſer genommen werden, nur in zwey Stücke, falls aber die Köpfe groß ſind, in vier Stücke zertheilet, die Ribben aber ausgeſchnitten werden; damit ſich keine Butter einziehen möge, als welches unnütze wäre, weil man die Stängel nicht ißt.

2) Dieſer weiße Kohl kann ein Gaſteſſen ſeyn, und ein Stück Rindfleiſch, auch eine Hammelkeule dazu aufgeſetzet werden. Auch Gänſe- und Entenfleiſch mögen dieſen Kohl begleiten.

3) Wenn er mit Fleiſchbrühe geſtoſet wird, ſo ſchmecket er noch beſſer, als noch obbeſchriebener Bereitungsart.

4) **Milchkohl** wird von eben dieſem weißen Kohle auf folgende Weiſe bereitet: Nachdem man die Herzen des Kohls ausgeſchnitten; ſo hacket man ihn mit dem Hackemeſſer recht fein, und thut ihn in einen Keſſel kochenden Waſſers. Iſt der Kohl halb gahr, ſo wird das Waſſer rein abgeſeihet, vorher aber beſonders in einem Topfe aufgekochte ſüße Milch (denn ſonſt gerinnet ſie) angegoſſen, mit Butter, und zerſtoßenen Muskatenblumen gewürzet, ein wenig zuvor in Milch oder Waſſer zerrührtes Mehl angethan, und der Rand der Schüſſel, worein der Milchkohl gekommen, mit zerriebener Semmel beſtreuet.

Dieſer **Milchkohl** iſt ein **Hauptesſen**, welches mit Bratwürſten, Rindfleiſche, und Schinken, mit Knackwürſten und geräucherten Ochſenzungen, auch Schweinebraten und allerley Carbonaden begleitet wird.

5) **Eſſigkohl:** Schneidet weißen Kohl in feine länglichte Schnitten, wie den Krautſallat, ſetzet ihn mit

mit kaltem Waſſer zum Feuer, gießet dieſes Waſſer wieder ab, wenn er halb gahr iſt, und thut nun Eſſig, ein wenig Kümmel, Gänſeſchmalz oder friſches Schweineſchmalz, auch etwas in Waſſer zerrührtes Mehl dazu, und laſſet alles zuſammen durchkochen; gebet den Kohl auf, und beſtreuet die Schüſſel auf dem Rande mit zerriebener Semmel.

Man ißt dieſen **Eſſigkohl** mit rohen und gekochten Schinken, kalten Pökel- und Räucherrindfleiſche, allerley Würſten und Schweinebraten. Es muß auch dieſer Eſſigkohl zu der Zeit eine Gaſtſpeiſe ſeyn, wenn man noch keinen eingemachten ſauren Kohl, oder Sauerkraut haben kann, und deſſen Stelle vertreten.

6) **Speckkohl** iſt, wenn man weißen Kohl mit dem Hackemeſſer recht fein hacket, in einem Keſſel oder Schmoltopf kochenden Waſſers ihn beybringet, mit Butter, und etwas magern, in Würfel zerſchnittenen ausgebratenem Specke, ganz zuletzt aber mit klein geſtoßenem Pfeffer abwürzet, und noch, um die Brühe ſemiſch zu machen, etwas in Waſſer zerrührtes Mehl anthut, die Schüſſel aber auf dem Rande mit zerriebener Semmel beſtreuet.

Dieſen Speckkohl ißt man mit Eyerkuchen, Carbonade, Würſten und allerley Fleiſche. Er iſt aber nur eine **Mittelſpeiſe**, obgleich vertraute Freunde, aus den Städten, ſich dazu auf dem Lande zu Gaſte bitten.

7) **Gefüllter weißer Kohl** dagegen iſt **Gaſtſpeiſe**. Man nennet ihn auch ein **Gartenhuhn**. Nimm einen Kopf weißen Kohl, ſchneide die unreinen äußern Blätter davon, ſchneide den Strunk heraus, hohle behutſam die inwendigen Blätter heraus, daß nur ohngefähr rund um den Kohlkopf drey Blätter bleiben, nimm die Hälfte von dem herausgenommenen Kohl, hacke ſelbigen ganz fein, nimm halb Kalb- halb

Schweine-

Schweinefleiſch, ſuche alle Sehnen heraus, ſchneide und hacke es ganz fein mit etwas abgezogenen recht friſchen Rindsnierentalg, thue es zu dem gehackten Kohl, nebſt 8 oder 10 Eyern, nachdem der Kopf groß iſt, Salz, geſtoßene Muskatenblumen, Pfeffer, fein gehackte Zwiebeln, etwas abgebrühete und recht fein geſtoßene ſüße Mandeln, etwas Milch, geriebene Semmel; rühre es wohl durch einander, lege den ausgehöhlten Kohlkopf in die Mitte einer groben Serviette, thue das Gemengte in den Kohlkopf, bedecke ihn da, wo der Strunk ausgeſchnitten iſt, mit Kohlblättern, faſſe die Serviette um den Kohlkopf zuſammen, und binde ſie recht dicht und feſt an den Kohlkopf mit Bindfaden, wie ſolches bey einem Budding geſchiehet, koche ſelbigen eben ſo, aber 5 Stunden; mache eine Sahneſauce dazu, nimm ihn aus der Serviette zum Anrichten, worauf der Kopf mit ſüßen, angebrüheten, abgezogenen, und in Striemeln länglicht zerſchnittenen Mandeln beſteckt, und die Sauce darüber gefüllet wird. Wenn er ein Paar Stunden gekocht hat, und man ſiehet, daß die Serviette um den Kohlkopf los iſt, nimmt man ihn heraus, und bindet ihn unter dem Gebundenen, welches aber nicht aufgebunden wird, noch näher und feſter an den Kohlkopf, und läßt ihn dann ferner ſeine Zeit durchkochen.

Weniger Zeit und Mühe erfordern dieſe Art **Gartenhühner**. Man nimmt dichte Kohlköpfe, ſchneidet unten einen kleinen Deckel ab, höhlt ſie aus, und brät das Ausgehöhlte, nachdem es vorhin klein gehackt worden, in Butter gahr. Dann werden Eyer in Butter geſchlagen, und Muskatenblumen dazugethan. Wenn der Kohl kalt iſt, wird geriebene Semmel, Milch und Salz unter einander gerührt, und dies alles wird, doch nicht gar zu dichte, in die Kohlköpfe gefüllt, hierauf der Deckel darauf gebunden, die Kohlköpfe wer-

den in einen Tiegel gelegt; es wird halb Fleiſchbrühe und halb Waſſer darauf gegoſſen; und ſo läßt man ſie kochen, bis ſie weich ſind. Sodann werden ſie in purer Fleiſchbrühe gahr gekocht, und eine Brühe von Fleiſch, Butter, Semmelkrumen und Muskatenblumen darüber gegeben. Man kann auch eine Sahnſauce dazu machen, nachdem man die Brühe, worin der Kohl gekocht worden, wohl abtriefen laſſen. Man nimmt nämlich etwas ausgewaſchene Butter, ganz wenig Mehl und ein Paar Eyerdotter, nebſt etwas Peterſilie, die in Waſſer einmal aufgekocht und klein zerſchnitten worden, ein wenig Muskatenblumen und ein wenig Salz; dieſes zuſammen durchgeknätet, und dann mit ſüßer Sahne abgerührt. Gemeiniglich wird dieſe Gaſtſpeiſe mit Bratwurſt garnirt und gegeſſen.

19) Savoyerkohl.

Der Savoyerkohl iſt eine Gaſtſpeiſe, und wird wie der weiße Kohl bereitet, auch mit eben den Fleiſchſpeiſen begleitet, die bey dem weißen Kohle genannt worden.

20) Blumenkohl.

Den Blumenkohl von allen harten Schalen und Blättern ringsherum entledigen, ihn hierauf eine Zeitlang in kaltem Waſſer liegen, ſodann aber in ſiedendem Waſſer und etwas Salz beyſetzen und gahr kochen, aber nicht zu mürbe werden laſſen, und ihn endlich mit einer Schaumkelle in einem Tiegel oder Pfanne, ohne ihn zu zerbrechen, bringen, in welcher ein mit etwas Mehle durchgeknätetes Stück friſche Butter angebraten, und mit Fleiſchbrühe verſetzet worden, damit der Kohl über einer heißen Aſche ganz gelinde, mit zugedecktem Gefäße, und angeſchütteten zerſtoßenen

Muskatenblumen durchſchwitzen müſſe: dieſes alles wird erfordert, um ein ſo geachtetes Gericht, als der Blumenkohl iſt, zu bereiten. Man kann auch über dieſen Kohl die Sahnſauce, die bey den Gartenhühnern kurz zuvor beſchrieben iſt, gebrauchen. Soll er aber eine ſaure Sauce haben, ſo wird er nach dem Abputzen ein kleines Weilchen im Waſſer gekocht, dann daſſelbe abgegoſſen, und der Kohl in einen Tiegel mit Fleiſchbrühe, Butter, Muskatenblumen, Pfeffer und Salz gahr gekocht. Mache eine Sauce von Eyerdottern, Butter, Pfeffer, geriebener Muskatennuß, Waſſer und Weineſſig, von beyden gleich viel, rühre es beſtändig über Kohlenfeuer; richte den Blumenkohl trocken an, und gieb die Sauce darüber.

1) Man muß ſich beſtreben, daß der Blumenkohl nicht zu einem Gemüſe gekochet, ſondern, ſo viel möglich, aus der Pfanne ganz heraus, und mit der Schaumkelle fein ordentlich auf der Aſſiette, oder Schüſſel, neben einander hingeleget werde. Je breiter und flacher die Pfanne oder der Tiegel iſt, deſto bequemer läßt ſich der Kohl heraus nehmen.

2) Der Blumenkohl iſt eine **Hauptvorkoſt**, und die Fleiſchbrühe, womit er in dem Tiegel durchgeſchwitzet wird, muß von friſchem Rindfleiſche, Kapaunen oder alten Hühnern ſeyn. Fehlet es an ſolchen Fleiſchbrühen, ſo müßte man den Mangel mit ſüßer Sahne oder Rohm erſetzen.

3) Neben dem Blumenkohle wird Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Geflügel, auch wohl zu Zeiten ein Lammsbraten gegeſſen.

21) Sauerkraut, eingemachter Kohl.

Wenn der eigends eingemachte weiße Kohl ſeine rechte Säure erlanget, und denn gemeiniglich Sauer-

 kraut,

kraut, oder Sauerkohl genannt wird: ſo räumet man den oben aufliegenden Sauerkohl, der gemeiniglich keinen guten Geſchmack hat, ab, bis man ihn ſo findet, daß er nicht faul oder verlegen ſchmecket. In dem Topfe, darinn das Sauerkraut kochen ſoll, wird auf dem Boden ein Stück Butter geleget, hierauf das Kraut, mit zugegoſſenem kalten Waſſer, angeſetzet. Iſt der Kohl halb gahr, ſo ſetzet man einen Tiegel auf Kohlen, in welchem Butter und etwas Mehl anbraten muß; ſo, daß ſie gelb oder braun werde. Dieſe angebratene Butter wird zu dem Kohl hinzugegoſſen, und ſelbiger damit vollends gahr gekochet. Es kömmt auf die Liebhaber an, ob der aufgegebene Kohl mit Kapern, grünem Dill oder Schnittlauch fein zerſchnitten, beſtreut werden ſoll. Es muß kein warmes, ſondern kaltes Waſſer zugegoſſen werden im Kochen, ſonſt wird er hart. Muß auch nicht vor dem Kochen ausgewaſchen werden.

1) Wenn an das Sauerkraut, zu Anfange des Kochens, Gänſeſchmalz geleget wird; ſo fällt es noch weicher aus, als von angelegter Butter. Manche bedienen ſich auch hiezu des friſchen Schweineſchmalzes.

2) Es kann auch das Sauerkraut in einem irrdenen Schmoltopfe gahr geſchwitzet, oder geſtofet werden. Hat man es in bloßem Waſſer halb gahr kochen laſſen, ſo drücket man das Kraut in einem Durchſchlage von dem Waſſer wieder aus, leget in den Topf ein Stück ausgewaſchene oder ungeſalzene Butter, ſchüttet das Kraut darüber, decket den Topf wohl zu, und läßt das Kraut auf gelindem Kohlfeuer wohl durchſtofen. Der Kohl wird mit dem Topfe zuweilen umgeſchüttelt, auch mit der Kelle umgerühret, daß er ſich nicht auf dem Boden anhänge. Sieht man zuletzt, daß die Brühe nicht ſemiſch ſey, ſo kann man etwas, mit Mehl eingeknätete ungeſalzene, Butter noch hinzuthun, und den Kohl

in einer Schüſſel anrichten, deren Rand, wenn er nicht mit Fleiſchſpeiſen beleget iſt, mit zerriebener Semmel beſtreuet wird.

3) An dem Sauerkraute ſchmecket kein Salz, daher nichts anzulegen, die anzuthuende Butter aber durch Auswaſchen vom Salze zu befreyen iſt.

4) Im Falle das Sauerkraut aus ſich ſelbſt nicht Säure genung hätte, ſo muß man ſelbigem mit hinzugegoſſenem Eſſig zu Hülfe kommen. In manchen Häuſern wird der ſaure Kohl zuvor ausgedrückt, und in dem Schmortopf mit etwas Weineſſig, ein wenig Waſſer, auch wohl gar einem Stückchen Zucker und ausgewaſchener Butter gahr geſchmort. Oder es wird ſtatt Weineſſig ein Glas Wein genommen, und Zitronſchale und Scheiben hinzugethan, dieſe aber vor dem Anrichten wieder herausgenommen.

5) Viele vermeynen, den Sauerkohl zu verbeſſern, wenn ſie ihn ganz und gar mit Landweine kochen. Rheinwein aber gehöret für königliche und fürſtliche Küchen.

6) Hat man Carbonade oder Saucischen, ſo beleget man den Rand der Schüſſel damit. Iſt es aber eine lange Bratwurſt, ſo wird ſie auf das Sauerkraut geleget. Auf dieſe Weiſe iſt das Sauerkraut eine Gaſtſpeiſe. Auch denn iſt es dieſelbe, wenn ein ganzer Schinken, geräucherte Ochſenzungen, Knackwurſt, ein gut Stück geräuchertes oder gepökeltes Rindfleiſch, daneben aufgeſetzet werden. Von gepökeltem Schweinefleiſche iſt die Begleitung: Der Schweinekopf, der ſo genannte Rüggebengel (Rückgrat), Schnauze, Ohren, und ſo genannte Eisbeine. Ein gebratener Haſe kömmt auch öfters mit Sauerkraut auf den Tiſch, entweder für ſich beſonders, oder in einer und eben derſelben Schüſſel, über oder unter dem Sauerkraute.

22) Erdäpfel.

Schälet die Erdäpfel ab, zerſchneidet und ſiedet ſie in Waſſer und Salz. Sobald ſie angeſotten ſind, ſo gießet das Waſſer ab, und laſſet die Erdäpfel in einem breiten flachen Tiegel, in Butter, etwas ſüßer Sahne oder Rohm, Muskatenblumen, auch klein geriebener Semmel durchſtoſen.

1) Dieſe Erdäpfel ſind nicht für jedermann. Doch haben ſie auch ihre Liebhaber. Man kann ſie nicht für eine Gaſtſpeiſe halten.

2) Wenn man Brühe von Rindfleiſch hat, ſo ſchmecket dieſe Vorkoſt am beſten, wenn ſie damit bereitet wird. Man muß aber genau Acht haben, daß die Erdäpfel nicht zu ſehr kochen, weil ſie gar leicht überweich werden können. Sie blähen gar ſehr, weswegen von einigen, ſtatt der Muskatenblumen, vieler Pfeffer angethan wird. Man ißt ſie aber gemeiniglich mit Rindfleiſch, welches friſch, gepökelt, auch geräuchert ſeyn kann. Schöpſenfleiſch wird auch dazu gegeſſen.

23) Märkiſche Rüben.

Die Rüben, nachdem ſie abgeſchrapet, und ihnen Kopf und Füße abgeſchnitten worden, muß man ohne Butter oder Fett zuerſt mit warmen Waſſer allmälig ankochen, und wenn ſie halb gahr ſind, mit Butter in einem Schmoltopfe, nachdem ihr erſtes Waſſer abgegoſſen worden, durchſchwitzen; und wenn ſie nun mürbe ſind, noch ein in Mehl umgekehrtes Stück Butter hinzuthun, und die Brühe, die noch mit klein geſtoßenem Pfeffer gewürzet wird, ſemiſch einſtoſen laſſen. Hat man gute Brühe von Rind- Schöpſen- und Schweinefleiſch, ſo bereitet man hievon den Rüben einen kräftigen Geſchmack. Man muß ſie aber in dem

Topfe öfters ſchütteln und umrühren, daß ſie nicht anbrennen. Will man ſie braun haben, ſo wird ſtatt weißen Mehles braunes angerühret. Beym Anrichten wird der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet.

1) Einige laſſen die Rüben gleich mit Butter anſtoſen. Diejenigen aber, denen mit Blähungen nicht gedienet iſt, gießen nach obbeſchriebener Weiſe das erſte Waſſer der Rüben weg.

2) Um das Blähende der Rüben deſto mehr abzuhalten, wird außer dem Pfeffer von Vielen noch Kümmel reichlich unter die Rüben mit gekochet, wovon ihr Geſchmack nicht verdorben, ſondern vielmehr erhöhet wird.

3) Es ſieht häßlich aus, wenn die Rüben mit einer bläulichten Farbe auf den Tiſch kommen. Dieſe entſteht, wenn ſie den Abend zuvor, oder in zu früher Morgenſtunde ſind abgeſchrapet worden. Man ſoll ſie daher kurz vor dem Kochen, damit ſie nicht anlaufen, wenn man ſie zumal weiß kochen will, erſt geſchrapet, in warmen Waſſer abgewaſchen haben, und ſofort dann ans Feuer bringen. Iſt man aber doch genöthiget, die Rüben des Abends zuvor abzuſchrapen, weil ſolches ſehr viel Zeit erfordert, ſo muß man ein oder zwey Meſſer in die Rüben bis zum folgenden Tag hineinſtecken, wodurch ſie dann weiß erhalten werden.

4) Dieſe Rüben ſind eine Gaſtſpeiſe, und man hat in der Mark, Sommer- und Herbſtrüben. Die erſten ſind das Neue vom Jahre, und etwa um Johannis zu haben. Die Herbſtrüben hat man vom Herbſte an bis in die erſten Frühlingsmonate hinein, wenn ſie wohl verwahret worden. Man ißt ſie aber mit Rind- Schöpſen- und Schweinefleiſche, auch mit Enten und Gänſen, auch wohl mit Bratwurſt, Sauciſchen und Carbonade. Ja in Ländern, wo dieſe Rüben rar und

theuer ſind, ißt man ſie auch zu Braten, von Enten, Gänſen und Schöpſen.

24) Kohlrabi.

Kochet den abgeſchälten und in Stücken zerſchnittenen Kohlrabi zuerſt in Waſſer mürbe, und wenn ihr ſolches abgegoſſen, ſo gießet wieder Brühe von friſchem Rindfleiſche, oder alten Hühnern hinzu, und ſtoſet ihn, nach angelegter Butter, mit Muskatenblumen, und geriebener Semmel vollends durch. Beſtreuet beym Aufgeben den Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel.

1) Wenn der Kohlrabi das Neue vom Jahre noch iſt, ſo hat man daran eine Gaſtſpeiſe. In der Folge iſt er nur eine Mittelſpeiſe. Wenn er ſtöckericht iſt, ſo iſt er ein ſchlechtes Eſſen.

2) Neben dem Kohlrabi wird Rind- und Schöpſenfleiſch, vornehmlich auch Tauben- Hühner- Enten- und Gänſefleiſch gegeſſen.

3) **Kohlrüben**, oder Unterkohlrabi, ſind weniger geachtet, und können, wie der Kohlrabi, gekochet, und mit deſſen Begleitungsſpeiſen auch gegeſſen werden.

4) **Waſſerrüben** kommen gar nicht auf den Tiſch des Mittelmannes. Man hat aber auch andre weiße Rüben, welche zwiſchen dieſen Waſſerrüben und den kleinen Märkiſchen gleichſam in der Mitte ſtehen, und hin und wieder auch **Steckrüben** heißen. Man kochet und ißt ſie, wie den Kohlrabi.

25) Welke Rüben.

Die Märkiſchen Rüben werden auch aufgetrocknet, und als eine vorzügliche Dauerſpeiſe aufbewahret.

Hiezu erwählet man die kleinſten, denen die Köpfe beym Trocknen ein wenig abgeſchnitten werden. Da ihnen Sand anhänget, welcher, bey dem Zuſammenſchrumpfen der Rüben, dem Auge entzogen worden, ſo muß man ſie, an die fünf- bis ſechsmal, mit laulichtem Waſſer vor dem Kochen abſpülen; damit kein Sandkorn den Zähnen fühlbar werde. Nach dem Abwaſchen bringt man die Rüben, mit warmen Waſſer, zum Feuer, wo ſie halb gahr kochen müſſen. In dieſem Zuſtande zieht man die Rüben zurück vom Feuer, ſeihet das Waſſer, mittelſt eines Durchſchlages, davon, und läßt die Rüben ſo erkalten, daß ſie in die Hand genommen, und klein geſchnitten werden können. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird das abgeſeihete Waſſer wieder auf die klein geſchnittenen Rüben gegoſſen, und Butter zugeleget, mit welcher man ſie nun langſam mürbe ſtoſet. Kurz vor dem Aufgeben wird noch ein wenig, in kaltem Waſſer zerrührtes Mehl hinzugefüget; damit die Brühe nicht wäſſericht, ſondern fein ſemiſch und ſchmackhaft ausfallen möge.

1) Es iſt der Hausmutter unanſtändig, wenn dieſe Rüben ganz und unzerſchnitten auf den Tiſch kommen. Sie haben ſodann einen ſchlechten Geſchmack, und verrathen nur eine Bequemlichkeitsliebe. In ganz geringen Häuſern müſſen ſie nur ſo ganz gegeſſen werden.

2) Die Rüben müſſen nicht mit brühend heißem, ſondern nur mit laulichtem Waſſer abgewaſchen werden; damit ihnen nicht von ihrer Süßigkeit etwas entzogen werde; als welche Süßigkeit ihre Hauptdelicateſſe ausmachet.

3) Das Oberſte der Rüben, als der Hauptſitz ihrer Süßigkeit, wird ihnen beym Kleinſchneiden nicht abgenommen. Nur allein die langen dünnen Schwänze

oder

oder Füße, weil ſie geſchmacklos ſind, werden weggeworfen.

4) Die welke Rüben ſind nicht viel dicker, und meiſt dünner, als ein ſtarker Federkiel. Denn dicker ſchmecken ſie nicht. Sie werden daher nicht, nach der Länge, herunter geſpalten. Man ſchneidet ſie in ſolche kleine Stücke, die etwa die Größe einer Stabel- oder Gartenerbſe haben.

5) Gemeiniglich iſt der Mittelmann auf dem Lande nur ein Kenner dieſes Eſſens, bey dem es eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe iſt. Nur müſſen die Rüben nicht hart ſeyn. Man darf ſie daher nicht mit geſchwindem und ſtarkem Kochen angegriffen und dadurch zum Hartwerden eingeleitet haben. Gekochte Räuchergans, Rind- und Schweinefleiſch, gepökelt und geräuchert, Schinken und Knackwürſte, Ochſenzungen und Bratwurſt, begleiten die welke Rüben. Die geräucherte Gans aber iſt mit den Rüben am beliebteſten, und Kenner ziehen dieſe Rüben den meiſten andern Vorkoſten weit vor.

26) Spargel.

Schneidet den unterſten Theil des Spargels, wo er in der Erde ſchräge abgeſchnitten iſt, gerade ab, werfet ihn in kaltes Waſſer, bindet eine Handvoll nach der andern, gegen das dicke Ende zu, in Bündlein zuſammen; bringt dieſes Bündlein mit Waſſer und etwas Salze in einem Topfe dergeſtalt zum Kochen, daß der Spargel auch nicht zu weich werde, und die Köpfe gar abbrechen, oder vermüſen. Nehmet nun die Bündlein aus dem Waſſer heraus, und decket ſie zu. Beym Anrichten leget ein Bündlein nach dem andern in eine flache Schüſſel oder Aſſiette, daß die dicken Enden auf dem Rande, die Köpfe aber einwärts der Schüſſel zu

liegen

liegen kommen. Schneidet die Bündlein los, breitet ſie behende aus einander, daß kein leerer Platz an dem Rande der Schüſſel oder der Aſſiette erſcheine, und gebet nun eine Sauce darüber.

1) Der Spargel iſt ein **Hauptesſen**, und wird entweder für ſich allein als ein Beyeſſen, oder zu mancherley Braten, Mittags und Abends, gegeſſen.

2) Die gemeinſte Sauce iſt dieſe, daß Butter, die keinen älterichten oder verdorbenen Geſchmack haben ſoll, in einem Tiegel gälblicht gebraten und aufgegoſſen werde. Einige laſſen die Butter nur allein zergehen, aber Viele können den rohen Geſchmack dieſer nicht angebratenen Butter nicht erleiden. Ueber die ausgegoſſene Butter und den Spargel wird Muskatennuß gerieben.

3) **Eine aufgezogene Butter** zur Sauce über den Spargel iſt dieſe: Wenn man ausgewaſchene oder doch nur äußerſt wenig geſalzene Butter, und zwar deren Hälfte zuerſt, nebſt zwey bis drey Löffeln voll Waſſer, und einer guten Meſſerſpitze voll feines Mehl in einem Tiegel, über gelindem Kohlfeuer abrühret, und die Butter mit dem Löffel immer in die Höhe zieht, als wovon dieſe Butter aufgezogene Butter heißt. Die andre zurückgebliebene Hälfte der Butter aber thut man nach und nach Stückweiſe hinzu, und wenn dieſes mit dem letzten Stückchen Butter geſchehen, ſo wird die Sauce ſemiſch genung ſeyn. Länger läßt man nun die Butter nicht im Tiegel, damit ſie nicht verkäſe. Man gießt ſie ſofort auf den Spargel, oder andre Speiſen, die ſich zu dieſer Sauce ſchicken.

4) **Eine Holländiſche gemeine Sauce**, die auch zum Spargel, als ein Ueberguß, gebrauchet wird, iſt folgende: Setzet Waſſer in einem Tiegel auf, thut ein wenig zerſtoßenen Saffran, Muskatenblumen, Zitronſchnitte, etwas Weineſſig und Zucker dazu, und

laſſet

laſſet alles zuſammen anſieden. Nehmet hierauf den Tiegel von den Kohlen ab, rühret ſo viel Eyerdotter hinzu, als ihr vermeynet zu einer recht ſemiſchen Sauce genung zu haben, ſetzet noch einmal den Tiegel ein wenig auf die Kohlen, unter beſtändigen Umrühren der Sauce, die auch ein Aufguß über Fiſche, und manche Fleiſchſpeiſen ſeyn kann. Wenn aber dieſe Sauce ein Aufguß über den gekochten Spargel ſeyn ſoll, ſo müſſen die Zitronſcheiben zurückbleiben. Zur Spargelſauce darf man nur Zitronſaft eintröpfeln, wiewohl man auch ſchon an dem bloßen Weineſſig genung Säure dieſer Sauce verſchaffen kann. Aber zur Zierde einer Fiſch- oder Fleiſchſauce, müſſen die Zitronſcheiben allemal gegenwärtig ſeyn.

5) Eine *Weinſauce* zum Spargel iſt auch dieſe: daß man ungeſalzene Butter, Eyerdotter und nur wenig Kraftmehl, nebſt zerſtoßenen Muskatenblumen durchknäte, und zwar mit halb Waſſer und halb weißem Weine und Zucker, dieſes alles in einem Tiegel über Kohlen abrühre. Man muß dieſe Sauce nicht durch zu vielen Zucker matt und unſchmackhaft machen. Man kann auch allenfalls etwas Weineſſig hinzugießen, um eine Schärfe der Sauce beyzubringen.

6) Einige eſſen auch den Spargel ſo, daß Weineſſig und Provenceröl, kalt, wie zum Sallat, übergegoſſen werden. Statt des Weineſſigs wird auch ausgepreßter Zitronſaft genommen.

27) Artiſchocken.

Das vorgängige Abputzen der Artiſchocken geſchieht dergeſtalt, daß man ſie unten bey dem Stängel kurz abſchneide, die kurzen harten Blätter davon nehme, oben das Spitze, und von den untern Blättern das Scharfe ſauber abſchneide, und wenn ſie etwas in

kaltem Waſſer gelegen, in kochendem Waſſer und etwas Salz nun die Artiſchocken beyſetze, wenn ſie gahr ſind, ſie aus dem Waſſer nehme, damit ſie, auf einer Schüſſel geſtülpet, aber zugleich zum Heißbleiben wohl zugedecket, abtriefen, und vom Waſſer entlediget werden. Iſt dieſer Zweck erreichet, ſo ſetze man ſie neben einander, auf einer mehr flachen als tiefen Schüſſel hin, wenn man noch das inwendige Rauhe des Stuhls behende herausgenommen hat.

Man kann eine ſo genannte Holländiſche oder eine Weinſauce, dergleichen zuvor beym Spargel beſchrieben ſind, aufgießen. Es ſind aber die Artiſchocken allemal ein Hauptessen.

28) Grüne Birnen.

Grüne Birnen ſind keine unreife, ſondern reife Birnen. Man nennt ſie aber grün, in Gegenſatz der gebackenen oder getrockneten Birnen. Sind die Birnen nur klein, ſo werden ſie in zwey Hälften von einander geſchnitten. Sind ſie groß, ſo werden ſie in vier, und nach Erfordern wohl in mehrere Theile zerſchnitten. Haben die Birnen des Abwaſchens nöthig, ſo geſchieht es mit kaltem Waſſer. Man kochet ſie, ohne ihnen die Haut abgeſchälet zu haben, und wenn ſie halb gahr ſind, wird Butter in einem Tiegel mit etwas Mehl gebräunet und angegoſſen.

1) Außer der Butter iſt Beyfuß das einzige Gewürze, deſſen in ziemlicher Menge mit gekochet und auch gegeſſen wird. Ohne Beyfuß ſind die Birnen nur ſchlecht ſchmeckend.

2) Wenn die Birnen keine röthlichte Brühe ausgeben, ſo müſſen etwas gebackene Kirſchen daran mit gekochet werden. Außer dem davon entſtehenden beſ-

ſern Geſchmack, verſchafft man den Birnen, und ihrer Brühe ein beſſeres Anſehen.

3) Die Birnenbrühe muß, um des guten Geſchmacks willen, nicht wäſſericht und dünne, ſondern etwas ſemiſch ſeyn. Dieſerhalb muß Mehl, aber ſehr feines Waizenmehl, unter braun gemachter Butter im Tiegel gerühret, und zur Brühe gethan werden.

4) Wenn man reiſe Birnen vorgeſchrieben hat, ſo werden diejenigen, die überreif und taig ſind, völlig ausgeſchloſſen. Dieſe ſchmecken nicht mehr, werden zum Mus im Kochen, und gehören allenfalls nur auf den Geſindetiſch.

5) Die Birnen noch wohlſchmeckender zu machen, ſoll man von ſchwarzem Brodte braune Oberrinde auf Kohlen wohl röſten, und das etwa verbrannte abſchrapen; dieſe geröſtete Rinden aber, bald vor dem Aufgeben der Birnen, in den Topf hineinſtecken, damit ſie nicht hart, ſondern weich auf den Tiſch kommen. Je ſüßer die Birnen ſind, deſto abſtechender wird der Geſchmack derſelben mittelſt des ſauren ſchwarzen Brodtes. Fehlet es an dieſem ſchwarzen Brodte, ſo fehlet der halbe Wohlgeſchmack dieſes Gerichts. Er kann daher in Städten, ohne dieſes ſchwarze Brod, nicht mit weißem Roggenbrodte nachgeahmet werden. Von einigen werden auch Klöße von Waizenmehl unter dieſe Birnen gekochet.

6) Wenn dieſe grüne Birnen das Erſte oder Neue vom Jahre ſind, ſo hat man daran auch eine **Gaſtſpeiſe**; in der Folge aber nur eine **Mittelſpeiſe**, im Herbſte und Winter aber allein eine **gemeine Speiſe**.

7) Man ißt mit grünen Birnen allerley geräucherte und gepökelte Fleiſchſpeiſen, Hering, Bratfiſche, Carbonade, auch gebratene Tauben, und junge gebratene Hühner.

8) Ge-

8) **Geſchmorte Birnen** bereitet man alſo: Man ſchälet die Birnen ab, und läßt ſie ganz. Je größer dieſe Birnen ſind, deſto mehr Zierde für den Tiſch. Man ſchneidet die Birnen nur kreuzweiſe, bis bald an die Kerne; aber nicht tiefer, damit ſie nicht von einander fallen. Die Stiele müſſen auch nicht den Birnen, wie auch an den vorhergehenden nicht geſchehen ſoll, abgeſchnitten, ſondern daran gelaſſen werden. In dem Schmoltopfe aber ſtoſet man die Birnen mit halb Waſſer und halb Wein, würzet ſie mit Butter, Zucker und klein geſtoßenem Zimmt, läßt die Brühe ſemiſch einſtoſen; beym Anrichten aber ſetzet man, Birne neben Birne, auf der Schüſſel oder Aſſiette hin; ſo daß ſie nun auch noch dicke mit Zimmt überſtreuet, und, als eine Gaſtſpeiſe, zu allen Braten gegeſſen werden. Man hat große Winterbirnen, welche in dem Schmoltopfe von ſelbſt roth ſchmolen; wenn man aber dergleichen Birnen nicht hat, ſo muß man, ſtatt weißen Weins, rothen angießen, oder in Ermangelung des letzteren, gebackene Kirſchen mit durchſtoſen laſſen. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß die ſo genannte ſchmelzende Birnen, z. E. Beureblanc u. ſ. w. zum Schmolen nicht taugen. Sie ſind zum Kochen eben ſo wenig, als taige Birnen, brauchbar. Uebrigens muß man ſich mit ſeinem Lagerobſte ſo einrichten, daß man den ganzen Winter hindurch geſchmolte Birnen, eine ſo geachtete und wohlſchmeckende Speiſe, auftragen könne.

9) **Geſchmorte Birnen mit rothem Wein und Gelee** ſind noch geachteter, und werden ſo bereitet: Eine gute Art Birnen werden abgeſchält, mit rothem Wein, einem Stück Zucker und etwas Zitronſchale aufgeſetzt, die Birnen hineingelegt und gahr geſchmoret. Beym Anrichten thut man in die Brühe noch etwas Zucker, läßt ſie noch eine Weile kochen, und gießt

gießt ſie, nachdem ſie etwas abgekühlet, auf einen Teller von Porcellain oder Fayence, läßt es ganz kalt werden, ſticht es mit dem Löffel ab und legt es auf die Birnen, welche man mit länglicht geſchnittener Zitronſchale und Zitronſcheiben, welche letztern mit dem Zitronreißer bunt ausgezackt worden, belegt. Man kann auch an die Brühe ganzen Zimmt thun.

10) Es ſind Birnen, die, da man keine andere nach der Jahreszeit haben kann, oder wenn kein rechtes Obſtjahr iſt, an und für ſich ſelbſt im rohen Zuſtande eben nicht ſonderlich ſchmecken, aber doch zum Schmoren in Ermangelung beſſerer genommen werden müſſen. In dieſem Falle thut man am beſten, daß ſie in Viertel zerſchnitten werden, um von der Brühe einen beſſern Geſchmack zu bekommen. Auch muß man bey ſolchen Birnen das Waſſer weglaſſen, und ſie mit Weißbier, Zucker und Zitronſchale gleich aufſetzen und gahr ſchmoren. Will man aber allein nur Wein, rothen oder weißen, nehmen, ſo läßt man ihn erſt mit einem Stück Zucker aufkochen, und legt denn die geſchälten Birnen zum Schmoren hinein. Man verbeſſert auch den Geſchmack der im rohen Zuſtande ſchlecht ſchmeckenden Birnen ſehr, wenn in Scheiben zerſchnittene abgeſchälte Quitten mit geſchmoret werden, die man denn beym Anrichten herausnehmen oder mit verſpeiſen kann. Manche bedienen ſich auf gleiche Weiſe der Quitten beym Schmoren der Pflaumen, um ihren Geſchmack piquanter zu machen.

29) Apfelmus.

Schneidet abgeſchälte Aepfel klein, werfet den Kriebs, oder das Gehäuſe mit ſeinen Kernen weg, leget zu unterſt des Schmoltopfes ein Stück friſche Butter und Zucker, hierauf die Aepfel mit Waſſer, oder

weißen Wein; laſſet die Aepfel in dem verdeckten Topfe, der zuweilen umgeſchüttelt werden muß, ganz gelinde einſtofen. Sollten die Aepfel nicht von ſelbſt zu einem Muſe zergangen ſeyn, ſo zerreibet ſie mit der Kelle in dem Topfe, und ſtreuet beym Anrichten klein geſtoßenen Zimmt etwas dicke überher.

1) Das Apfelmus wird entweder als ein Beyeſſen für ſich allein, oder zu allerley Braten und kaltem Pökel- auch Räucherrindfleiſche gegeſſen. Letzteren Falls wird er nur kalt gegeben, weil er kalt beſſer als warm zum Braten ſchmecket.

2) Soll das Apfelmus zum Braten noch wohlſchmeckender werden, ſo muß man aufs allerfeinſte zerſchnittene Zitronſchale, kurz vor dem Anrichten, noch in dem Schmoltopfe unter das Mus gemenget haben.

3) Man muß ſeine Aepfel kennen, da immer die eine Art zum Muſe beſſer ſchmecket als die andre. Nur ſchlecht und matt ſchmeckenden Aepfeln kann man mit Weine nachhelfen. Bey vielen Aepfelarten, z. E. bey Reinetten, Stettinern u. ſ. w. iſt der Wein wohl überflüßig, weil ſie ſchon an ſich ſelbſt einen weinichten Geſchmack enthalten.

30) Borgsdorfer Apfel.

Dieſer allen ausländiſchen Aepfeln, im Geſchmacke, vorzuziehende vaterländiſche Apfel, iſt der einzige, den wir uns gekochet, als eine der allergeſündeſten Vorkoſten, am liebſten auftragen laſſen. Wenn der Borgsdorfer Apfel aber gekochet werden ſoll, ſo ſuchet man, unter ſeinem Vorrathe, die kleinern Aepfel dieſer Art aus, (denn die größern ſind Tafelobſt, und werden roh aufgeſetzet,) ſchälet ſie nicht, bricht ihnen auch keinen Stiel aus, leget ein Stück friſche Butter

in den Schmoltopf, und läßt ſie, nach zugegoſſenem Waſſer, in dem verdeckten Gefäße, über gelindem Feuer durchſtoſen. Das einzige Gewürz, welches außer der Butter hinzukömmt, iſt vieler, vorher aber wohl gereinigter, Anis. Man hat darauf zu ſehen, daß die Brühe nicht zu lang werde. Wenn einige Aepfel aufſpringen, ſo werden ſie die Brühe bald ſemiſch machen. Wenn die Aepfel aufgegeben ſind, ſo beſtreuet man ſie in der Schüſſel mit vermengten Zucker und Zimmt.

1) Die Borgsdorfer Aepfel müſſen nicht eher zum Kochen verwendet werden, als bis ſie, im grünen oder ungekochten Zuſtande, eßbar geworden ſind. In manchen Jahren, wenn Auguſt und September warm und trocken geweſen, werden ſie doch ſchon einige Wochen nach dem Abnehmen vom Baume zum Kochen gut und ſchmackhaft befunden.

2) Es iſt eben nicht nöthig, Zucker zu den Aepfeln in den Schmoltopf zu thun, weil ſie meiſtens in ſich ſelbſt keinen ſauren Geſchmack haben.

3) Wenn man des reichlich mit zu kochenden Aniſes gedacht hat, ſo muß man doch Maaße halten, und nicht zu viel anwerfen, daß der natürliche Apfelgeſchmack darüber nicht verlohren gehe.

4) Dieſes Eſſen iſt eine vortreffliche Krankenſpeiſe, für ſolche beſonders, die Bruſtbeſchwerden haben. Uebrigens ſind dieſe ſo gekochten Aepfel eine Gaſtſpeiſe, die gemeiniglich mit kaltem Pökel- und Räucherfleiſche, auch kalten gekochtem Schinken, Eisbeinen und Bratwürſten, auch Bratfiſchen verſpeiſet werden.

5) Eben dieſer Borgsdorfer Apfel wird auch, ohne Vermengung mit andern Aepfelarten, ganz allein zum Apfelmuſe, mit fein zerſchnittener Zitronſchale, bereitet, und kalt, zu allen Braten, vornehmlich aber zu wildem

wildem Geflügel gegeſſen. Man verfährt damit ſo, wie vorhin beym Apfelmuſe in der zweyten Anmerkung iſt geſaget worden.

6) Aber auch eben dieſer Apfel wird ganz und unzerſchnitten geſchmolet, und alſo auf den Tiſch gebracht. Man ſchälet die Aepfel ſauber ab, ohne ihnen den Stiel zu nehmen. Die Blüthe allein wird ihnen ausgeſchnitten. Man nimmt aber zu dieſem Gebrauch auch lieber die kleinen Aepfel, weil ſie beſſer als die großen durchſtoſen können. Man leget ein Stück ungeſalzener Butter unten in den Schmoltopf, die Aepfel darüber, gießt Wein dazu, verſüßet ihn mit Zucker, und kurz vor dem Abnehmen vom Feuer wird noch fein zerſchnittene Zitronſchale zugeſchüttet. Man ſetzet die Aepfel beym Anrichten neben einander auf eine Aſſiette oder Schüſſel hin, und beſtreuet ſie mit Zimmt. Sie werden zum Braten gegeſſen, und andre eben ſo behandelte Aepfel ſind ihnen lange nicht zu vergleichen.

7) Auf einer andern Weiſe wird der geſchälte Apfel ſo geſchmoret: Man ſetzt ihn mit Weißbier auf, thut geſchnittene Zitronſchale, ein wenig weißen Wein und Zucker daran, bis die Brühe eingeſchmoret iſt und die Aepfel weich ſind; alsdann richtet man ſie mit Zitrone an, und beſtreut ſie mit Zucker und Zimmt. Will man die Aepfel mit Corinthen ſchmoren, ſo läßt man ſie nach dem Reinwaſchen in Butter braten, und thut ſie an die Aepfel. Man kann ſie auch ungebraten anthun.

8) **Borsdorfer Aepfel mit Gelee.** Sie werden geſchält, in Waſſer und Wein geſchmort, und Zitronſchale mit einem guten Stück Zucker hinzugethan. Sind ſie gahr, ſo nimmt man ſie heraus, und läßt die Brühe noch etwas kochen, wenn zuvor noch etwas Zucker hineingethan worden. Man läßt die Brühe kalt werden, ſo wird ſie Gelee. Richte die Aepfel in einer

Aſſiette an, ſtich mit einem Löffel den Gelee aus, und lege ihn darauf herum. Mit Birnen kann man's eben ſo machen.

9) Noch bereitet man von Borgsdorfer Aepfeln folgendes angenehme Gemüſe: Wenn die Aepfel abgeſchälet worden, ſo ſchneidet man ſie in Scheiben, leget Butter in eine Pfanne, gießt Wein dazu, vereiniget die Brühe mit Korinthen, klein geſchnittener Zitronſchale und Zucker, verdecket die Pfanne oder den Tiegel, und läßt die Aepfel auf mäßigem Kohlfeuer durchſtoſen, ohne daß die Scheiben in Mus verwandelt werden. Sobald die Apfelſcheiben mürbe ſind, werden ſie aufgegeben, und mit Zimmt dicke überſtreuet. Dieſes Gemüſe wird warm zum Braten, beſonders aber zu gebratenen Tauben und gebratenem kleinen wilden Geflügel, ſowohl des Mittags, als des Abends, gegeſſen.

31) Grüne Pflaumen.

Grüne Pflaumen, in Gegenſatz der trocknen oder gebackenen, ſind recht reife Pflaumen. Man bereitet davon eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe auf folgende Art: Man ſetzet eine zinnerne Schüſſel über Kohlen auf einen eiſernen Triangel, leget eine Pflaume neben der andern (aber keine über der andern) hinein, nebſt Zucker und friſcher ungeſalzener Butter, auch etwas zerſtoßenem Zimmt, verdeckt hierauf die Schüſſel genau, und läßt nun die Pflaumen bey ganz gelinder Hitze allmälig durchſtoſen.

1) Es muß zu dieſen abzuſtoſenden grünen Pflaumen weder Waſſer noch Wein kommen, indem ſie in ihrem eignen Safte gahr ſchwitzen.

2) Die Kohlenhitze muß ſo regieret werden, daß ſie nicht zu ſtark, und die Pflaumen aufplatzend gemachet

chet werden. Nichts iſt dem Auge in Anſehung der Pflaumen gefälliger, als wenn ſie ganz und unaufgeſprungen da ſtehen, und doch gahr ſind. Man ißt dieſe geſchmolte grüne Pflaumen zum Braten.

3) Daß man die Pflaumen in einer zinnernen Schüſſel durchſtoſet, geſchieht deshalb, weil die kurze ausſtoſende Pflaumenbrühe ſehr verringert werden würde, wenn man ſie aus ihrem Schmolgefäße in ein andres hinüber bringen wollte. So iſt man auch froh, daß nur den Pflaumen die Haut nicht aufgeſprungen iſt, welches noch leicht geſchehen könnte, wenn ſie in ein neues Gefäße übergetragen werden ſollten. Da aber die Pflaumenbrühe von dem Zinne währenden Schmolens gar leicht metalliſche Theile auflöſen und ſich damit vereinigen könnte, ſo ſollte man lieber eine irrdene flache Schüſſel zum Schmolen der grünen Pflaumen gebrauchen; um eine ſo ausnehmend delicate Speiſe weniger verdächtig zu machen.

4) **Abgeſchälte Pflaumen** werden alſo geſchmort: Man legt die Pflaumen in kochendes Waſſer, daß ihnen ſodann die Haut abgezogen werden kann. Beym Aufſetzen wird ein wenig Wein und ein Stück Zucker dazu gethan. Wenn ſie anfangen zu kochen, ſo drückt man die Steine heraus, läßt die Pflaumen auf Kohlen gahr ſchmoren, und beſtreut ſie mit Zucker und Zimmt. Mit friſchen **Aprikoſen** und Pfirſichen macht man es eben ſo. Will man **Weinbeeren** ſchmoren, ſo werden ſie blos mit Zucker aufgeſetzt. **Heidelbeeren** eben ſo. Dieſe kann man auch trocknen, und, wenn ſie mit Wein und Zucker geſchmoret worden, zum Braten eſſen.

32) Stachelbeeren.

Setzet einen irrdenen Tiegel auf Kohlen, und laſſet darinn nur wenig geſalzene Butter mit Zucker

etwas bräunlicht braten; und wenn dieſes geſchehen, ſo ſchüttet die Stachelbeeren hinein, ſo daß ihr die Kohlenhitze verringert, damit die Stachelbeeren nicht aufplatzen. Verdecket den Tiegel, und laſſet dieſe Beeren etwa eine Viertelſtunde durchſchwitzen, worauf ſie können gahr geworden ſeyn. Beym Anrichten beſtreuet ſie etwas dicke mit klein geſtoßenem Zimmt.

1) Die Stachelbeeren müſſen, zum Küchengebrauch, an ihren Sträuchern noch nicht weich und ſüße, oder reif, geworden ſeyn. In dieſem Zuſtande taugen ſie nicht zum Stoſen. Man muß zuſehen, daß ſie nicht ſonderlich im Stoſen aufſpringen und in Mus verwandelt werden.

2) Man ißt die Stachelbeeren, als eine Gaſtſpeiſe, zu allerley Braten, zu Lamm- und Kalbfleiſch, Hühnern und Tauben.

3) Noch eine andre, aber mehr weitläuftige Art, die Stachelbeeren zu kochen, iſt dieſe: wenn man ihnen Stängel und Blüthe abgeſchnitten, mag man ſie in kochendem Waſſer nur ein wenig abbrühen, aber darinn nicht zum Kochen kommen laſſen; damit ſie nicht aufſpringen. Man ſchüttet ſie hierauf in einen Durchſchlag, daß das Waſſer wieder abtriefe, thut ſie in einen flachen irrdenen Tiegel, mit vielem Zucker und wenigem Weine, und auch weniger Butter, nebſt fein zerſchnittener Zitronſchale, und wenn ſie bey gelinder Hitze durchgeſchwitzet ſind, ſo giebt man ſie auf, und beſtreuet ſie mit klein geſtoßenem Zimmte. Eben ſo kann man noch die Stachelbeeren in einer gelben Brühe bereiten, wenn man ein wenig ungeſalzene, oder höchſtens nur äußerſt wenig geſalzene, Butter mit ein wenig feinem Mehle, und einigen Eyerdottern, durchknätet, dieſe in dem Tiegel über Kohlen gelinde, nebſt Zucker und klein geſchnittener Zitronſchale, auch halb Waſſer und halb Wein abrühret, und die in kochendem

dem Waſſer zuvor abgebrühten Stachelbeeren hinzu thut; daß ſie in dem zugedeckten Tiegel etwas durchſchwitzen müſſen.

33) Prunellen, gebackene oder trockne Pflaumen.

Man ſetze die in laulichtem Waſſer abgewaſchenen Pflaumen, mit kaltem Waſſer, in einem Topfe zum Feuer, laſſe ſie gelinde kochen, und thue, wenn ſie meiſt gahr ſind, etwas friſche, und äußerſt wenig geſalzene Butter hinzu. Kurz vor dem Abnehmen aber vom Feuer werden noch aufs feinſte zerſchnittene Zitronſchalen hinzugefüget, und die Pflaumen, wenn ſie mit den Zitronſchalen noch einen kleinen Sud gehabt, aufgegeben; in der Schüſſel aber oder Aſſiette mit weißem Zucker dicke überſtreuet.

1) Man muß Acht haben, daß die Brühe der Pflaumen etwas kurz einkoche, damit ſie keinen ſo genannten wäſſerichten Geſchmack an ſich haben.

2) Pflaumen, die beym Kochen röthlicht werden, auch wenig Fleiſch haben, ſind eine ſehr ſchlechte Speiſe; die wenigſtens nicht auf den Tiſch des Mittelmannes, auf dem Lande, kommen ſollten, der ſelbſt Obſtgärten hat, und auf die Pflaumen beſonders achten muß, daß ſie an den Bäumen, bis zur Größe eines Taubeneyes wenigſtens, erwachſen mögen. Sie müſſen ihre höchſte Reife erlangt haben, daß ſie nach dem Trocknen oder Backen, im Kochen die allerdunkelſte und zugleich glänzende ſchwarze Farbe dem Auge darſtellen. In dieſem Zuſtande werden ſie zuckerſüße ſeyn, und völlig, und wohl mehr als die eigentliche Prunellen, die man uns als Kaufmannsgut aus Frankreich zubringt, geachtet werden. Noch gehöret zur Güte gebackener Pflaumen, daß ſie nicht madicht zum Trocknen müſſen ge-

kommen, auch nicht durch zu große Hitze, in dem Ofen oder auf der Darre aufgeſprungen, oder verbrannt, und ihres beſten Saftes beraubet worden ſeyn. In dem zweyten Bande der Hausmutter wird man lehren, wie die gebackene Pflaumen in ihrer wahren Güte erlanget werden müſſen. Noch iſt hier zu bemerken, daß man die gebackene Pflaumen, wie auch das übrige trockne Obſt nicht in offenen Gefäßen oder Beuteln, wozu die Mäuſe einen Zugang haben können, verwahren müſſe. Denn die Mäuſe beflecken mit ihrem Urin die Pflaumen, und das andre trockne Obſt, dergeſtalt: daß kein Abwaſchen, und keine Kochart, den Uringeſchmack wieder vertilgen kann.

3) Wenn die gebackenen Pflaumen die nur beſchriebene Güte haben, ſo ſind ſie eine vollkommene Gaſtſpeiſe, die zum Braten, auch kalten gekochten Schinken, ingleichen zu kaltem Pökel- und Räucherrindfleiſche, in allen Jahreszeiten, zum Wohlgeſchmack und zur Zierde der Tafel, aufgeſetzet werden.

4) Man kann auch die Pflaumen, wie alles gebackene Obſt überhaupt, als Aepfel, Birnen, entweder mit Waſſer und Zucker und einer gelben Zitronſchale, oder mit Weißbier, Zucker und Zitronſchale, oder mit ein wenig Wein und Zucker ſchmoren, als welches auch mit gebackenen Hahnebutten und Roſinen geſchehen kann. Weißbier giebt bey allen dieſen Obſtarten eine ſemjge Brühe und guten Geſchmack, und zum Wohlſtande werden alle Aſſietten zierlich mit Zitronſcheiben, Zucker und Zimmt angerichtet.

34) Gebackene Kirſchen.

Die gebackene Kirſchen werden wie die jetzt beſchriebene Pflaumen nicht nur gekochet, ſondern auch zum Braten gegeſſen.

35) Hahnbutten, Wiepen.

Hahnbutten ſind zweyerley Art, wilde, und die gemeiniglich, getrocknet, Wiepen genannt werden; und Gartenhahnbutten. Dieſe ſind weit größer und fleiſchreicher als jene, und werden entweder allein, oder mit großen Roſinen zugleich, gekochet. Man kochet ſie entweder mit Waſſer allein, oder, welches beſſer iſt, mit halb Waſſer und halb Wein, thut etwas Butter, die nicht ſehr geſalzen ſeyn muß, dazu, und zuletzt Zucker und klein zerſchnittene Zitronſchale. Sollen aber große Roſinen darunter ſeyn, ſo muß man ſie erſt hinzuthun, wenn die Hahnbutten halb gahr ſind, damit ſie nicht aufplatzen und zu Mus werden. Beym Anrichten in der Aſſiette wird noch klein geſtoßener Zimmt übergeſtreuet.

1) Es ſieht wohl aus, wenn die großen Hahnbutten, die beym Trocknen in zwey Hälften zerſchnitten werden, ihre völlige Geſtalt haben, und nicht zu Mus gekochet werden.

2) Man muß die Hahnbutten nicht mit dem Zucker zu ſüße machen; ihr natürlicher Geſchmack würde leiden. Wenn Roſinen damit gekochet werden, ſo muß gar kein Zucker dazu kommen. Es iſt genung, wenn klein geſtoßener Zucker nebſt dem Zimmte in der Aſſiette obenher geſtreuet wird.

3) Die großen Hahnbutten werden neben dem Braten, vornehmlich zu dem gebratenen zahmen und wildem Geflügel, aufgeſetzet. Die kleinen Feldhahnbutten, oder Wiepen, werden mehr zu Suppen gebrauchet. Wie aber die Gartenhahnbutten von ihren ſtachlichten Haaren zu befreyen, auszunehmen und zu trocknen ſind, wird in dem zweyten Bande der Hausmutter gelehret werden.

36) Gebackene Aepfel und Birnen.

Das gebackene Obſt, worunter gemeiniglich Aepfel und Birnen verſtanden werden, iſt entweder geſchälet, oder ungeſchälet. Dieſes letztere, nämlich das ungeſchälte, kochet man alſo, daß es zuerſt mit laulichtem Waſſer wohl abgewaſchen, und in einem Topfe ſo zum Feuer gebracht werde; daß die in einem Tiegel, mit etwas Mehl, angebratene Butter, ſobald hinzugegoſſen werde, als das Obſt angefangen hat, etwas aufzuſieden. Denn das an die Butter gerührte Mehl muß die Brühe etwas ſemiſch machen, damit ſie nicht wäſſericht ſchmecke.

1) Es giebt einen beſſern Geſchmack, wenn man nicht Aepfel oder Birnen allein, ſondern beyde Obſtarten zuſammen, kochet. Die Birnen allein geben einen matten ſüßen Geſchmack, daher man Aepfel, beſonders weinſaure, darunter nimmt. Die Säure der Aepfel, mit der Süßigkeit der Birnen vereint, iſt ſehr angenehm. Soll aber dieſe Vermiſchung der Aepfel und Birnen unverbeſſerlich ſeyn, ſo nimmt man auch, etwa zum fünften Theil, gebackene Pflaumen darunter. Es müſſen aber dieſe Pflaumen, wie kurz zuvor gemeldet worden, auch von der erforderten Güte ſeyn. In Anſehung der Aepfel und Birnen iſt noch zu wiſſen, daß ſie nicht unreif zum Backen oder Trocknen müſſen genommen, im Backen oder Trocknen aber recht behandelt ſeyn. Auch die Obſtarten entſcheiden ſehr für den guten oder ſchlechten Geſchmack der Aepfel und der Birnen im trocknen Zuſtande.

2) Dieſes gebackene Obſt wird nur als gemeine Speiſe auf dem Tiſche des Mittelmannes angeſehen; nur denn ausgenommen, wenn Klöße darunter gekochet ſind, wie an ſeinem Orte wird gemeldet werden.

3) In

3) In mehrerer Achtung aber iſt das geſchälte gebackene Obſt, welches immer eine Gaſtſpeiſe iſt, und es kann, wie das vorhergehende ungeſchälte Obſt, zuſammen gekochet, oder die Aepfel allein und die Birnen auch allein gekochet werden. Der geſchälte gebackene Borsdorfer Apfel hat auch hier den erſten Platz. Er wird, wie der grüne Nr. 30. bereitet, und zum Braten ſowohl, als zu Pökel- und Räucherfleiſche, gegeſſen. Dieſer Apfel muß aber ganz und nur kreuzweiſe zum Trocknen eingeſchnitten geweſen ſeyn. Die übrigen geſchälten Aepfel können eben ſo bereitet werden; ſie reichen aber bey weiten nicht an den Geſchmack des erſtern.

Abgeſchälte Birnen, die eben wie der Borsdorfer Apfel ganz, und nur bis an das Kernengehäuſe, beym Trocknen, müſſen eingeſchnitten geweſen ſeyn, ſind, wie die grünen Birnen Nr. 28. Anmerk. 8. zu behandeln. Man kann ſie auch mit Pflaumen und Kirſchen zuſammen kochen, und dabey verfahren, wie Nr. 33. iſt gewieſen worden. Dieſe geſchälten Birnen werden zum Braten, auch zu allem Pökel- und Räucherfleiſche, beſonders dem kalten, gegeſſen. Was aber das ungeſchälte trockne Obſt, als welches, wie vorgeſaget, keine Gaſtſpeiſe iſt, anbelanget, ſo wird es nicht zu Braten, ſondern zum Eyerkuchen, zu geräucherten Würſten, Speck und allerley Pökel- und Räucherfleiſche gegeben.

37) Gebackene Quitten, Aprikoſen und Pfirſichen.

Die gebackenen Quitten, die geſchälet ſeyn ſollen, werden nicht allein, ſondern nur unter die gebackenen Pflaumen, gekochet. Sie haben in dieſer Vermiſchung einen ſo guten Geſchmack, als gute Wirkung;

kung; da ſie anhalten, wenn die Pflaumen den Leib zu ſehr öffnen könnten. Das Verhältniß muß dieſes ſeyn: die Quitten können gegen die Pflaumen etwa den achten Theil ausmachen. Hat man aber friſche oder nicht gebackene **Quitten**, ſo werden ſie geſchält und mit Zucker und Waſſer gahr gekocht, welches, wenn ſie recht weich ſeyn ſollen, unter 2 Stunden nicht geſchehen kann. Eben deshalb müſſen die Quitten, wenn man ſie, wie oben geſagt worden, unter friſche Pflaumen und Birnen mit ſchmoren und mit eſſen will, für ſich allein eher zum Feuer gebracht, und wenn ſie meiſt weich ſind, die andern Obſtarten damit vereiniget werden. Eine Aſſiette von Quitten allein muß ſehr ſtark mit Zucker beſtreuet werden.

Gebackene **Aprikoſen** und **Pfirſichen** ſind eine **Hauptſpeiſe** und werden zum Braten gegeben. Man muß ſie in einem verdeckten Tiegel, mit Butter, Wein, Zucker und Zimmt, aufs gelindeſte nur ſtofen, ohne ſie in ein Mus zu verwandeln. Auch werden fein zerſchnittene Zitronſchalen zugethan, wovon ſie deſto beſſer ſchmecken. Nur aber wenig, damit ihr natürlicher Geſchmack nicht unterdrücket werde.

38) Brunnenkreſſe.

Die Brunnenkreſſe muß, je früher im Jahre deſto lieber, und wenn es auch ſchon im Hornung ſeyn kann, bevor die Fröſche ſie mit ihrem Laiche beſchmeißen oder bekriechen, gegeſſen werden. Man richtet ſie mit Eſſig und Baumöl zu, wie alle Sallate, oder machet eine Tunke davon, wenn man ſie mit Eſſig und Zucker, oder mit Weine, zerrieben hat.

1). Wenn die Brunnenkreſſe, wie manche andre Sallate, gebrühet und warm gegeſſen wird, ſo ſchmecket ſie zu bitter und weniger angenehm. Man ißt ſie aber

aber zu Eyern, Eyerkuchen und Braten, auch Salz- und Bratfiſchen, wie auch mit kaltem Pökel- und Räucherfleiſche.

2) Sie iſt, wie alle Sallate, eine Gaſtſpeiſe, und man pfleget ſie auch mit Bachbungen und Rapünzeln zu vermengen.

39) Gartenkreſſe.

Auch dieſe Kreſſe wird, wie die vorhergehende, zum Sallate bereitet und gegeſſen. Man kann ſie auch mit Bachbungen, Rapünzeln und Lactuke, vermiſchen. **Löffelkraut** wird eben ſo bereitet und vorgeſetzet.

40) Rapünzeln.

Man hat Feld- und Gartenrapünzeln. Dieſe ſind größer und weicher, als jene. Sie werden entweder allein gelaſſen, oder mit eben den Sallatkräutern, als die Gartenkreſſe, vermenget, und man ißt ſie, mit eben den Speiſen, die bey der Brunnenkreſſe ſind benannt worden. Es iſt auch nichts ungewöhnliches, daß ſie gebrühet werden, wie der Speckſallat, deſſen unten erwähnet werden ſoll. Auch wird der Rapünzelſallat verbeſſert, wenn Sellerieſchnitte, roh oder geſotten, untergemenget ſind.

41) Lactuke, Lattich.

Es iſt die Lactuke das allergewöhnlichſte Sallatkraut, und in der Küche beleget man vornehmlich den jungen Sallat mit dieſem Namen; im Gegenſatze des Kopfſallats, wozu endlich die Lactuke erwächſt, wenn in dem Garten recht damit umgegangen wird. Gemeiniglich wird fein zerſchnittener Schnittlauch damit ver-

vermenget, und die Lactuke, die man in Niederſachſen auch Lätſche nennt, entweder kalt mit Eſſig und Baumöl, oder gebrühet verſpeiſet.

1) Man vermenget noch manche andre Sallatkräuter mit der Lactuke, als Dragun, Portulak, Pimpinelle u. ſ. w., und wenn noch mehrere Kräuter dazu kommen, ſo heißt es ein Kräuterſallat. Außer vorgedachten Kräutern nimmt man noch dazu: Fettehenne, Gundermann, Meliſſe, Jſop, Körbel, Wegerichblätter, Gänſeblümchenblätter, Sauerampfer, Sauerklee u. ſ. w. Es iſt aber dieſer Kräuterſallat nicht für jedermann, daher man keine Gaſtſpeiſe daraus machen ſoll.

2) Der Sallat wird öfters mit harten, oder Pflaumenweich gekochten Eyern garniret. Man ſchneidet ſie in zwey Hälften aus einander, und leget ſie auf den Rand der Schüſſel hin. Sind die Eyer aber hart gekochet, welches zu dieſem Gebrauche am gewöhnlichſten iſt, ſo wirft man ſie, nach dem Kochen, in kaltes Waſſer; um ſie nach dem Erkalten recht glatt von der Eyerſchale zu befreyen. Man ſchneidet ſie in vier Theile, und leget, Theil bey Theil, auf den Rand der Sallatſchüſſel hin, daß der ganze Rand ringsherum beleget ſey. Auch iſt es in guten Häuſern nicht ungebräuchlich, daß die aus ihren Schalen genommene harten Eyer klein zerhacket, und über den Sallat, auch auf den Rand der Schüſſel geſtreuet werden. Sollen Sallat und Eyer Gaſtſpeiſe ſeyn, ſo müſſen ſie, wie geſaget, nie anders, als ohne Schalen auf den Rand der Sallatſchüſſel zu Tiſche kommen.

3) Einige wollen den Sallat nur natürlich ſauer, andre aber mit Zucker verſüßet haben. Soll er eine Gaſtſpeiſe ſeyn, ſo wird er gemeiniglich in der Küche obenher mit Zucker beſtreuet.

4) Man

4) Man muß kein ranzichtes Oel nehmen, und den Sallat damit verderben. Friſches Provenceröl iſt das beſte. Auch andres Baumöl, wenn es nur friſch und nicht übelriechend iſt. Denn der Geruch kann ſchon deſſen Geſchmack entſcheiden.

5) Statt des Weineſſigs wird auch Zitronenſaft zum Sallat genommen. Der Eſſig muß, vor dem Aufguß und der Vermengung mit dem Sallate, mit dem Oele fein unter einander geſchlagen, auch ein wenig Salz hinzugethan werden.

6) Speckſallat, oder gebrüheter Sallat wird von Vielen, beſonders auf dem Lande, wenn es an recht friſchem Oele fehlen ſollte, ſehr geachtet. Es wird in kleine Würfeln zerſchnittener Speck, welcher mit unter etwas mager ſeyn ſoll, in einem Tiegel ausgebraten. Man nimmt den Tiegel von den Kohlen hinweg, gießt den Eſſig dazu, und wenn er mit dem Speck vereiniget, und über Kohlen heiß genung geworden iſt: ſo wird dieſe Brühe über den Sallat ausgegoſſen. Man nimmt vielen Eſſig, der nur ſcharfer Biereſſig ſeyn darf. Will man Gäſte mit dieſem Speckſallate bewirthen, ſo muß man wiſſen, ob ſie Kenner und Liebhaber deſſelben ſeyn. Es iſt ſonſt ſicherer, nur kalten Sallat auf den Tiſch zu bringen. Man kann auch dieſen Sallat ſo machen: daß, nachdem der gekochte, auf den Sallat gegoſſene und damit gut durcheinander gemengte Eſſig wieder abgegoſſen, ſolcher noch einmal gekocht, und dann wieder auf den Sallat gegoſſen werde. Dann wird er noch einmal abgegoſſen, zum drittenmal aufgekocht, und mit Eyerdottern abgequirlet. Man kann auch, wenn recht ſcharfer Weineſſig genommen worden, etwas Zucker oder Syrup hinzuthun, und eine Meſſerſpitze voll Mehl unter Eyerdottern quirlen. Iſt es Kopfſallat, wird er in Viertel geſchnitten, nachdem

die großen Blätter vorher alle abgebrochen worden, wie ſolches auch beym kalten Sallat geſchehen muß. Bey allen Sallaten aber muß darnach geſehen werden, daß das Waſſer rein ablaufe, und nicht zu ſcharf geſalzen werde.

7) Kopfſallat iſt am geachteſten, und man beſtrebet ſich überall, dieſes herrliche Küchengewächſe ſowohl recht frühe im Jahre, als auch lange zu haben. Es iſt aber dieſer Kopfſallat zur aller Zeit eine Gaſtſpeiſe, des Mittags und des Abends, und ſeine Zubereitung iſt mit der Lactuke einerley.

8) Es wird aber der Sallat, Lactuke und Kopfſallat, zu ſehr vielen Speiſen aufgeſetzet und gegeſſen. Dieſe ſind: Eyer, Eyerkuchen, Salz- und Bratfiſch, rohe und gekochte kalte Schinken, kaltes Pökel- und Räucherfleiſch, Knackwurſt, Ochſenzungen, warmes, nur ſimpel gekochtes Rindfleiſch, und Braten allerley Art.

42) Endivien.

Die ſauber verleſenen und, nach dem Abwaſchen, vom Waſſer in einem Durchſchlage befreyeten Endivien werden wie der Sallat bereitet und eben ſo gegeſſen.

1) Die Endivien ſind beſtändig eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe.

2) Gemeiniglich wird Sellleriewurzel mit zu dem Endivienſallat genommen. Man ſchneidet die abgeſchäleten Wurzeln in dünne Scheiben, die in ſolcher Maaße noch getheilet werden: daß ſie bequem in den Mund hineingeführet werden können. Dieſe Schnitte bleiben entweder unter dem Sallate roh, oder ſie werden weich geſotten, oder man läßt ſie nur eine halbe Stunde in heißem Waſſer liegen. Außer daß dieſe Sellerieſchnitte unter dem Sallate vermenget ſind, ſo

beleget

beleget man auch noch den Rand der Aſſiette oder Schüſſel mit ſolchen Schnitten.

43) Krautſallat.

Von weißen Kohlköpfen wird auch ein geachteter Sallat, entweder kalt oder warm, bereitet. Es wird der Kohlkopf in ſehr feine länglichte Striemeln geſchnitten; doch ſo, daß von den feſten Ribben des Kohls nichts mitgenommen werde. Dieſer fein geſchnittene Kohl wird mit etwas Salze eingeſprenget, mit zerſtoßenem Pfeffer vermengt, mit Eſſig und Baumöl angemacht, auch wie die Endivien, mit Sellerieſchnitten, rohen oder geſottenen, garniret und noch obenauf etwas Pfeffer aufgeſtreuet.

Warmen Krautſallat bereitet man dergeſtalt, daß der fein geſchnittene Kohl mit Salz eingeſprenget, und nicht ausgedrückt werde. Setzet ferner einen irrdenen Tiegel auf Kohlen, laſſet friſche Butter zergehen, und den Kohl verdeckt durchſchwitzen. Nach etwa einer Viertelſtunde gießet den Eſſig hinzu, und ganz zuletzt, um eine ſemiſche Brühe zu haben, thut noch etwas in Waſſer klein gerührtes feines Waizenmehl, nebſt zerſtoßenem Pfeffer, hinzu. Wenn man Gänſeſchmalz ſtatt der Butter nimmt, ſo wird dieſer Sallat noch weicher und wohlſchmeckender. Einige laſſen auch zu gleichem Zwecke Speck, in Würfeln zerſchnitten, ausbraten, um den Kohl damit zu fetten; welches auch nicht übel ſchmeckt. Sollte der Eſſig allzu ſauer ſeyn, ſo muß man ihn mit Zucker brechen, aber den Kohl ja nicht zu ſüß machen. Denn die Säure iſt als das Hauptſtück ſeines Wohlgeſchmacks anzuſehen.

1) Der kalte Krautſallat iſt eine Gaſtſpeiſe, man begleitet alle diejenigen Speiſen damit, die Nr. 41. Anmerk. 8. ſind beſaget worden.

2) Der warme Sallat kann mit Carbonade und Bratwürſten garniret, und mit eben zuvor bemerkten Speiſen gegeſſen werden. Er iſt auch eine Gaſtſpeiſe, und wird am liebſten des Abends, mit Salzfiſchen, verſpeiſet.

3) **Kräuterſallat** muß nicht mit Krautſallat verwechſelt werden. Jener beſteht aus ſo viel ſo genannten Geſundheitskräutern, als zu haben ſind, z. B. Körbel, Kreſſe, Rapünzeln, Meliſſe, Sauerampfer u. dergl. Sie werden gewaſchen, geſchärbet und mit Eſſig und Provenzer= oder guten Baumöl zu einem Sallat gemacht.

44) Gurkenſallat.

Wenn die Gurken ſauber abgeſchälet, und in dünne Scheiben zerſchnitten ſind, ſo werden ſie mit etwas Salze eingeſprenget, und mit ſcharfen Weineſſig, Oel und zerſtoßenem Pfeffer angemachet.

1) Viele preſſen den Saft der Gurkenſcheiben aus, machen aber dieſelben dadurch für den Magen zu einem unverdaulichen Pelze. Man ſoll ſie daher unausgepreſſet in ihrem Safte laſſen. Guter Eſſig, und der Pfeffer, müſſen ſie zur beſſern Verdauung einleiten.

2) Gurkenſallat iſt auch dieſer, wenn eingemachte Gurken in Scheiben zerſchnitten, und wie die vorigen bereitet werden. Man nimmt wie zum Einmachen, alſo auch zum Sallat, Mittelgurken, in welchen die Kerne den Zähnen noch gar nicht fühlbar ſeyn können.

3) In manchen Häuſern wird auch der Gurkenſallat, wie der warme Krautſallat Nr. 41. bereitet. Weil die Gurken auf dieſe Weiſe ſehr mürbe einſtofen, ſo iſt dieſer warme Gurkenſallat wohl für den geſundeſten

ſten zu halten. Doch iſt er nicht überall bekannt und eingeführet.

4) Der kalte Gurkenſallat wird zu allen den Speiſen gegeſſen, die Nr. 41. Anmerk. 8. genannt zu finden, und iſt eine Gaſtſpeiſe.

45) Bohnenſallat.

Wenn grüne, in feine Striemeln zerſchnittene, und mürbe gekochte Schnittbohnen nach dem Erkalten mit Eſſig und Baumöl angemachet ſind, ſo heißt dieſes ein Bohnenſallat. Er iſt nicht überall eingeführet, und kann als eine Mittelſpeiſe angeſehen werden.

Viertes Kapitel.

Mehl- und Eyerſpeiſen.

1) Butterbrey.

Nehmet vom feinſten Waizenmehle, rühret es mit kaltem Waſſer nur ſo viel an, daß ihr zwiſchen den Händen kleine länglichte, und nur dünne Klümperchen abreiben könnet, und thut dieſes ſo behandelte Mehl in kochendes Waſſer; leget friſche Butter dazu, und wenn der Brey ein Paarmal aufgekochet geweſen, daß das Mehl nicht mehr rohſchmeckend ſeyn kann, ſo gießet noch braun gebratene Butter über den in der Schüſſel aufgegebenen Brey, daß er ganz damit bedeckt erſcheine.

1) Wenn das Mehl in das kochende Waſſer gethan worden, ſo muß der Brey nicht zu lange kochen, ſonſt ſchmecket er zu ſchmiericht.

2) Dieſer Brey iſt nur eine gemeine Speiſe.

2) Zwiebelbrey, Bollenbrey.

Wenn das Waizenmehl, wie bey dem vorhergehenden Breye, iſt behandelt worden, ſo wird es in kochender ſüßer Milch gahr geſotten, der Brey in dem Keſſel aber beſtändig umgerühret, daß er nicht anbrenne. In einem Tiegel wird Butter zerlaſſen, und in recht kleine Würfel zerſchnittene Zwiebeln oder Bollen braun gebraten; welche Butter und gebratene Zwiebeln über den ganzen Brey in der Schüſſel hingegoſſen werden. Auch dieſer Zwiebelbrey iſt meiſtens nur gemeine, nach Gelegenheit aber Mittelſpeiſe, und wird, wie der vorhergehende, des Mittags aufgetragen.

3) Gelber Eyerbrey.

Nimm reinſchmeckende friſche Butter in einem irrdenen Schmoltopf oder einer Caſſerolle, und laß darinn drey bis vier Hände voll Kraftmehl, unter ſtätem Umrühren, etwas braten; hierauf gieße nun ein Quart kochende ſüße Milch, nebſt zerriebener Zitronſchale, Zucker und etwas Salz; laß dieſes auch unter beſtändigem Umrühren ein wenig durchkochen. Endlich zerrühre zwölf Eyerdotter, mit zwey bis drey Löffeln Milch; und wenn dieſe zu dem Brey angerühret worden, ſo nimm den Brey alsbald vom Feuer, decke das Gefäß zu, und ſetze es auf heiße Aſche, daß ſich der Brey unten auf dem Boden etwas anſetzen könne. Iſt nun der Brey in der Schüſſel, ſo wird der Rand derſelben mit dem Unterſten, das ſich angeleget hat,

nach-

nachdem es mittelſt eines Löffels abgeſtochen worden, ſo beleget, daß ein Abſtich neben dem andern rings-herum komme. Schüſſel und Randbelag werden mit Zucker überſtreuet.

1) Dieſer Eyerbrey iſt eine Gaſtſpeiſe für den Mittagstiſch.

2) Eben derſelbe wird auf eine andre Art alſo verfertiget: Eyerdotter werden recht unter einander zerſchlagen, Mandelmilch nebſt Zucker und Zimmt dazu gegoſſen, und zum Brey abgekochet. Dieſer Brey iſt ebenfalls eine Gaſtſpeiſe.

3) Will man einen **weißen Eyerbrey** haben, ſo läßt man ein Quart geſottene Milch wieder laulicht werden, zerſchlägt mit einer ſteifen Ruthe von zehen Eyern das Weiße mit zerriebenem Zucker, bis ſie anfangen zu ſchäumen, ſetzet die Milch wieder gegen das Feuer, und thut unter beſtändigem Querlen die Eyer, nebſt etwas geriebenem und durchgeſichtetem weißen Brodte, dazu und wenn es etwas aufgeſotten, und zum dünnen Breye geworden iſt, ſo richtet den Brey mit etwas überher geſtreuetem Zucker und Zimmt, oder zerriebener Zitronſchale an. Dieſer Brey iſt mit beyden vorhergehenden in gleicher Achtung.

4) Brey mit Johannisbeerſaft.

Dieſen Brey auf eine Perſon einzurichten nimmt man zwey Loth Johannisbeergelee, oder Saft, wie er in den Conditoreyen gemachet und zu haben iſt, zerrühret ihn mit einem Eyerdotter, einem Quentchen Zitronſaft, zwey Lothen Rheinwein, in deſſen Ermangelung auch Landwein gelten kann, und läßt dieſes alles in einem irrdenen Tiegel, nebſt zwey Lothen zerriebenem feinen Brodts und Zucker, zu einem dünnen Brey werden.

1) Dieſer Brey iſt ſehr kühlend und ſtärkend für Fieberpatienten, und man kann auch den Saft von friſchen reifen Johannisbeeren dazu nehmen. Es muß aber der Brey, wenn man den Saft aus einer Conditorey oder einer Apotheke nimmt, nicht mit Zucker in der Küche überſüßet werden; weil der Johannisbeerſaft, oder Gelee, daſelbſt ſchon mit Zucker verſetzet iſt.

2) Auch mit **Kirſchſaft** wird der Brey auf gleiche Weiſe bereitet.

3) Will man dieſen Brey mit **Borsdorfer Aepfeln** bereiten, ſo ſchälet man ſie, und reibet ſie auf einem Reibeiſen ab. Man muß aber die Hälfte weniger Brod nehmen, als oben angegeben worden.

4) Noch wird dieſer Brey verändert, wenn der Saft von **Gartenhahnbutten** angewendet wird. Man kochet die Hahnbutten, mit halb Waſſer und halb Wein weich, treibet ſie mit zugegoſſenem Waſſer durch ein Haarſieb, daß die Hülſen zurückbleiben müſſen. Auch kann man die eingemachten Gartenhahnbutten aus den Conditoreyen hiezu gebrauchen.

5) Endlich bedienet man ſich auch der **Mohrrüben** oder **Karotten** zu dieſem Zweck. Man ſuchet die rothen oder gelben, die recht ſüße ſchmecken, aus, ſchrapet ſie ab, und zerreibet ſie auf einem Reibeiſen. Dieſe zerriebene Mohrrüben werden mit Waſſer, Wein und Zimmt, in einem irrdenen Tiegel durchgeſchwitzet, hierauf durch ein Haarſieb, mit nachgegoſſenem Weine und Waſſer abgeſeihet, und der ſo abgeſeihete Mohrrübenſaft, wie die vorhergehenden, zum Brey verwendet. Er iſt recht geſund und wohlſchmeckend. Für Geſunde wird dieſer Brey mit Mohrrübenſaft noch mit zerriebener Zitronſchale überſtreuet, die man aber für Fieberpatienten gern wegläßt, im Fall ihnen die

Fieber-

Fieberhitze damit verſtärket werden könnte. Alle dieſe Breye ſind Gaſtſpeiſen.

5) Weinbrey.

Laſſet in einem Keſſel halb Landwein, halb Waſſer, und Zucker zum Kochen kommen, und querlet vom beſten Kraftmehle dazu, und wenn der Brey ſo eben abgenommen werden ſoll, ſo menget noch zerriebene Zitronſchale darunter. Beym Anrichten wird Zucker überher geſtreuet.

1) Dieſer Brey kann eine Gaſtſpeiſe ſeyn, wenn lauter Wein genommen und das Waſſer weggelaſſen wird. Man kann auch Zitronſcheiben darunter mit aufſieden laſſen.

2) Es iſt willkührlich, dieſen Weinbrey ſo dicke zu machen, als man will.

6) Mohnſtrietzen.

Bereitet einen Teig von Waizenmehl, Waſſer und Eyern, rollet ihn äußerſt dünne, auf einem mit Mehl beſtreuetem Tiſche, daß der Teig nicht anklebe; ſchneidet ſchmale Striemen des dünne aus einander getriebenen Teiges; beſtreuet wenn es nöthig iſt jede Strieme, die etwa einen Zoll breit ſeyn muß, ganz wenig mit Mehl; leget dergleichen einige über einander, und zerſchneidet ſie zu feinen Nudeln. Dieſe Nudeln lockert mit etwas untergeſtreuetem Mehl auf, daß ſie nicht in Klümper zuſammen hacken, ſchüttet ſie in kochendes Waſſer in einen Keſſel, daß ſie darinn aufſieden, und den rohen Mehlgeſchmack ablegen. Nehmet hierauf den Keſſel vom Feuer, und füllet die Nudeln mit einem kleinen Durchſchlage heraus, thut ſie in kaltes Waſſer, und erneuert es, daß die Nudeln

bald kalt werden mögen. Dieſe kalt gewordenen Nudeln werden mit vielem, und recht weich geriebenem Mohne und Zucker, ſo viel nöthig iſt, vermenget, in der Schüſſel aber angerichtet, und mit Zimmt dicke überſtreuet.

1) Dieſe Mohnſtrietzen ſind ein Abendeſſen, und werden vertrauten Freunden als eine Leckerey vorgeſetzet, oder nur in der Familie verſpeiſet.

2) Von einigen wird der Mohn mit zerriebener Zitronſchale gewürzet, welches nicht uneben ſchmecket. Der Mohn aber wird mit kaltem Waſſer unter die Nudeln gerühret; man muß ſie aber nicht zu dünne werden laſſen. Die Mohnſtrietzen müſſen im Mohne aber nicht ſo dünne ſeyn, daß ſie nicht ſollten noch mit einem Meſſer gegeſſen werden können. Einige nehmen, ſtatt des Waſſers, aufgekocht geweſene und nun erkaltete Milch zum Mohne, und machen die Mohnſtrietzen ſo dünne, daß ſie mit Löffeln gegeſſen werden. Statt des Zuckers nehmen Viele Honig, welcher ſich mit dieſer Speiſe gar wohl verträgt.

3) Einige nehmen zu dem Nudelteig keine Eyer, allein die Nudeln werden ohne Eyer zähe oder klitſchicht. Sie ſind geſünder und beſſer zu verdauen, wenn man zum Teige Eyer genommen hat.

7) Eyerkäſe.

Nimm anderthalb Quart ſüße Milch in einen Keſſel, eine Mandel Eyer, ein halb Pfund große, und ein halb Pfund kleine Roſinen, ein Viertelpfund abgehäutete recht fein zerſchnittene ſüße Mandeln, Zucker aber nicht zu viel. Setze den Keſſel mit allen dieſen Zuthaten aufs Feuer, rühre es beſtändig und ſo lange um, bis die Milch ſich geſchieden hat, oder verkäſet worden. Sobald dieſes geſchehen, ſo gieß alles

dieſes

dieſes in einen Durchſchlag, damit die Wadike ablaufen, und der Käſe zurückbleiben möge. Laß den Käſe erkalten, und ſich feſte ſetzen, damit er in einer flachen Schüſſel ſo ausgeſchlagen werden könne, daß er ganz bleibe. Die gerade Oberfläche des Käſes, in dem Durchſchlage, kömmt in der Schüſſel unten, das runde Unterſte im Durchſchlage aber in der Schüſſel oben zu ſtehen. Hierzu richte nun folgende Sauce zu: Koche ein Quart ſüße Milch, nimm ſie vom Feuer, und laß ſie etwas wieder verſchlagen. Setze ſie wiederum zum Feuer, zerrühre darinn einige Eyerdotter, nebſt Zucker, laß hierauf die Sauce erkalten, und gieß ſie über und neben den Käſe in die Schüſſel hin.

1) Dieſer Eyerkäſe iſt eine ſehr geachtete und nährende Gaſtſpeiſe für den Abendtiſch. Zuweilen wird er des Sommers als eine kalte aus dem Keller kommende Kühlſpeiſe den Gäſten, zwiſchen der Mittags- und Abendzeit, ſchon vorgeſetzet, wenn ſie etwa zum Abendeſſen nicht bleiben wollen. In ſehr heißen Tagen muß der Käſe keine Nacht über ſtehen, weil er leichtlich ſauer werden könnte.

2) In der Schüſſel werden Käſe und Sauce dicke mit Zimmt überſtreuet. Einige machen auch wohl eine Weinſauce, oder eine holländiſche Sauce über den Käſe. Die nur beſchriebene Milchſauce aber iſt die beliebteſte.

8) Gemeine Klöße.

Brate in kleine Würfel geſchnittenem Speck, nebſt etwas klein zerſchnittenen Zwiebeln und Thymian, in einem Tiegel, bis es gelblicht geworden. Wenn dieſer Speck verſchlagen iſt, ſo nimm recht feines Waizenmehl, zwey Theile Milch, und einen Theil Sahne, gieß den verſchlagenen Speck dazu, und rühre damit

das

das Mehl in einer Schüſſel zu einem Teige zuſammen. Setze nun einen Keſſel mit ſüßer Milch aufs Feuer, und laß ſie kochen. In dieſe kochende Milch lege die Klöße, (die mit einem Kochlöffel vom Teige abgeſtochen werden, der immer in die Milch getunket werden muß, daß der Teig nicht anhacke,) und laß ſie gahr werden. Unter die Klöße muß nicht, wie unter einem Breye, mit der Kelle gerühret werden; ſondern man greift nur behende, mit der Kelle, auf den Boden des Keſſels, und hebet oder ſtößt die Klöße ſo, von unten auf, ganz gelinde etwas in die Höhe, um ihr Anbrennen zu verhindern.

1) Man kann eben dieſe Klöße auch in Brühe von friſchem Schweinefleiſche gahr kochen. Es muß aber dieſes Fleiſch nur ſimpel, und allein mit Salz und Salbey gewürzet ſeyn. Wenn das friſche Schweinefleiſch für ſich allein beſonders gahr gekochet geweſen, ſo wird es beym Anrichten auf, oder unter dieſe in Schweinefleiſchbrühe gahr gekochte, Klöße in eine Schüſſel geleget, und beydes zuſammen gegeſſen. Ein Lieblingseſſen für Manche.

2) Die in Milch gahr gekochten Klöße werden gemeiniglich nur mit kalten Fleiſchſpeiſen des Mittags gegeben. Dieſe ſind: Knackwurſt, roher Schinken, auch gekochter aber kalter Schinken, kalter Schweinebraten, ingleichen einige andre Braten, die kalt ſind, ein kalter Schweinskopf, kalte Eisbeine, kaltes Räucher- und Pökelfleiſch. Es würde zu weichlich ſchmecken, wenn man die in Milch gahr gekochten Klöße, mit dieſen Fleiſchſpeiſen, in warmen Zuſtande, eſſen wollte. Es heißen ſolche Klöße zwar gemeine Klöße, allein ſie ſind bey Vielen eine Hauptkoſt, wenn ſie in der Familie ſpeiſen.

3) Wenn dieſe, und alle andre Klöße, allzu lange nach dem Anrichten ungegeſſen ſtehen bleiben, ſo erhärten ſie, oder ſie werden ſchlifficḩt.

4) **Klöße mit gebackenen Birnen** werden ſo bereitet: Wenn der Teig, nach vorbeſchriebener Art, fertig iſt, ſo wird die Hälfte der Birnenbrühe, und die andre Hälfte Waſſer, in einem Keſſel zum Kochen gebracht. Man leget die von dem Teige abgeſtochene Klöße in dieſe kochende Brühe, und wenn ſie gahr ſind, ſo thut man ſie in eine Schüſſel, und ſchüttet die vorhin gahr gekochten Birnen dazu. Unter die Birnen ſoll man etwas gebackene weinſaure Aepfel, und ein wenig gute Pflaumen mit gekochet haben. Bey vielen in der Familie Speiſenden iſt dieſes Gericht ein großes Lieblingseſſen, worauf ſich auch wohl Freunde aus den Städten, bey Freunden auf dem Lande, öfters zu Gaſte bitten. Zu dieſen Klößen mit gebackenen Birnen aber ißt man, gekochten ſo genannten Bauchſpeck, geräucherte Schweinsribben, und Pökelſchweinefleiſch, Schweinskopf, Schinken und Schulterblatt.

5) **Mehr als gemeine Klöße** ſind folgende: Man rühret ein halb Pfund friſche Butter ſo lange, bis ſie zu Sahne, oder Rohm, geworden, ſchlägt zehen Eyerdotter dazu, und menget dieſes, nebſt einem halben Nößel kalten Waſſers, auch etwas Thymian, mit recht feinem Waizenmehle, zu einem Teig unter einander. Wenn man nun in einem Keſſel ein Quart ſüße Milch zum Kochen gebracht, ſo werden von dem bereiteten Teige mit einem Löffel die Klöße abgeſtochen, in die kochende Milch gethan, und mit der Kelle öfters behende untergeſtoßen, aber nicht gerühret, damit ſie nicht anbrennen. Man ißt dieſe Klöße mit allen den kalten Speiſen, derer vorhin unter der vierten Anmerkung iſt gedacht worden.

6) Große

6) **Große ſaure Klöße** ſind ſo zu bereiten. Schneide Semmel in Würfel und brate ſie mit Speckwürfeln braun. Laß ſie alsdann erkalten, und thue ſie in eine Schüſſel, ſchlage etliche Eyer darauf, gieß etwas kalte Fleiſchbrühe oder ſtatt deren kaltes Waſſer dazu; ferner geriebene Semmel und Salz; etwa auf 2 Eyer und ein Nößel Waſſer für 6 Pfennige geriebene Semmel (man kann auch die Semmel in Milch einweichen). Rühre alles mit etwas Mehl durch, und mache Klöße daraus. Setze Viereſſig in einem Schmortopfe auf; wenn er kocht, ſo lege die Klöße hinein, und laß ſie gahr kochen. Koche gebackene Birnen und Pflaumen, reibe etwas gemeinen Honigkuchen daran, damit die Brühe ſemiſch werde, und richte ſie über die Klöße an. Man kann auch etwas Bärme oder Hefen zu den Klößen nehmen, und den Teig eine halbe Stunde gehen laſſen, auch zuletzt das von Gänſen oder Enten aufgefangene Blut an die Brühe gießen, da dann aber der Honigkuchen weggelaſſen wird. Man ißt dieſe Klöße zu Enten- und Gänſegekröſe, ingleichen zu allen den Fleiſchſpeiſen, deren zuvor Nr. 4. gedacht worden. Man hat an eben dieſer Vorſchrift zu Klößen auch eine zu ſüßen, bey welchen der Eſſig weggelaſſen wird, ſtatt deſſen ſie nämlich in Fleiſchbrühe, nebſt etwas Thymian und Majoran gekocht, und zu Kalbfleiſch, Lunge und mehrern Speiſen gegeſſen werden.

9) Potagenklöße.

Potagenklöße ſind die kleinen Klöße, die in die Fleiſchbrühen eingeleget werden; da man an einigen Fleiſchſpeiſen eine ſo lange Brühe läßt, daß man ſie, ſtatt der Suppe, mit Löffeln ißt, und Brühe und Fleiſch, in einer Schüſſel zugleich angerichtet, zu Tiſche gebracht werden. Die gewöhnlichſte Art dieſe

Potagenklöße zu fertigen iſt dieſe: Nimm Butter die zur Sahne gerieben iſt, Eyerdotter, klein geſtoßene Muskatenblumen und zerriebene Semmel, mache dieſes alles zu einem Teig, ſtich Klößchen mit dem Löffel ab, und lege ſie zum Fleiſche in die Brühe. Man läßt ſie darinn etwa eine kleine Viertelſtunde ſieden, und giebt ſie alsdenn mit dem Fleiſche zugleich auf.

1) Wenn man zu dieſen Klößchen zu alte oder übel ſchmeckende Butter nimmt, ſo hat man damit die Klößchen verdorben.

2) Dergleichen Klößchen müſſen nicht hart kochen, aber auch nicht ſo wenig ſieden, daß man in dem Inneren derſelben noch das Rohe ſchmecken könne. Die Köchin muß ſie daher koſten, um der Sache weder zu viel noch zu wenig zu thun. So müſſen ſie auch nach dem Anrichten nicht noch zu lange ungegeſſen bleiben, damit ſie nicht hart werden. Die gewöhnlichſten Fleiſchſpeiſen mit dieſen Potagenklößen ſind Tauben, Hühner, Kapaunen, Truthühner und Kalbfleiſch.

3) Fleiſchklümpchen oder Fricadellen zur Potage muß man alſo machen: Nimm von einem kalten Kälberbraten, oder von einer rohen Kalbskeule Fleiſch, das ohne Haut und Sehnen iſt, zerſchneide es in Würfel, und nimm ferner geriebene durchgeſichtete Semmel, Eyer, Salz, zerriebene Zitronſchale, geſtoßene Muskatenblumen, Thymian oder Peterſilie und ſüße Sahne, hacke dieſes alles zu dem allerfeinſten Teige, der wohl zuſammen halten muß. Hievon mache kleine runde und zugleich länglichte Klümpchen, und ſiede ſie in der Brühe. Sie müſſen aber ſo feſte zuſammen gerollet ſeyn, daß ſie im Sieden nicht aus einander gehen. Hat man ziemlich dicke Fricadellen verfertigen können, ſo kann man ſie, wenn ſie gahr ſind, beym Anrichten in Scheiben zerſchneiden, und in die Suppe oder Potage legen. Auch kann man ſtatt

der

der Sahne Rindsnierenfett, oder Rindermark nehmen, wenn dergleichen friſch vorhanden iſt.

4) Es giebt noch mehrere Bereitungsarten von Klößen, unter welchen noch dieſe zu empfehlen ſind: **Semmelklößchen.** Du reibſt harte Semmel recht fein, thuſt etwas Muscatenblumen und Salz dazu, ſchlägſt drey Eyerdotter auf 4 Loth friſche nicht ſehr ſalzige Butter, und reibſt dieſes eine Weile, bis Eyer und Butter ganz ſchäumig werden; alsdann thuſt du die Semmel dazu, und machſt ganz kleine Klößchen davon, die entweder mit den Händen ganz locker gedrehet, oder mit dem Löffel abgeſtochen werden. Du kannſt auch 2 ganze Eyer und 4 Löffel voll Butter, ohngefähr 1½ Semmel gerieben (oder ſo viel von Semmelkrumen, daß es ſteif genung wird) dazu thun. Die Klößchen werden in den Schmortopf mit kochender Fleiſchbrühe gelegt und damit gekocht; wenn ſie etwas aufgekocht haben, nimmſt du ſie vom Feuer ab, und läßeſt ſie noch eine Weile in der Fleiſchbrühe ſtehen, ſie werden recht locker. Sollen ſie aber recht butterícht ſeyn, ſo müſſen ſie blos aufkochen, und gleich in die Suppe kommen, damit ſie nicht zu hart und ein ſchlechtes Eſſen werden. Man hat dieſe Klößchen gern in Brühſuppen an Hühnern und Fricaſſee.

Auch dieſe **Semmelklöße in Brühſuppe** (Bouillonſuppe) ſind geachtet: Nimm ein gut Theil ungeſchmolzne Butter, reibe ſie in einer tiefen Schüſſel mit der hölzernen Keule zu Sahne, dann ſchlage allmälig immer ein Ey dazu und etwas geriebene Semmel, reibe es gut unter einander, und ſo fahre fort mit einem Ey und geriebener Semmel, thue dazu geſtoßene Muskatenblumen, und wenn die Butter nicht ſehr ſalzig iſt, auch Salz. Der Teig muß nicht veſt von Semmeln ſeyn, nur ſo, daß er zuſammenhalten und nicht zergehen könne. Dann mache mit einem Löffel

den

den Teig zuſammen, ſtich mit einem in heißer Brühe getauchten Löffel einen Kloß ab, und thue ihn in kochende Brühe, und ſieh zu, ob er zuſammen bleibt; ſonſt kannſt du noch Semmel dazu thun, und darauf rechnen, daß ſie aufgehen. Haſt du einige Klöße in die Brühe gethan, und dieſe hört auf zu kochen, ſo decke den Topf zu, und wenn ſie wieder kocht, ſo ſtich die übrigen auch ab, und thue ſie hinein, immer an den Ort, wo die Brühe kocht. Wenn ſie alle in der Brühe ſind, mußt du den Topf drehen, daß ſie allerwärts überkochen. In der Brühe kannſt du, wenn ſie abgeklärt iſt, vorher Grünes kochen, und dazu die Klöße thun. Willſt du ſie an Hühner- oder Kalbfleiſchpotage nehmen, ſo mußt du das Fleiſch herausnehmen, daß die Klöße Raum zu kochen haben, ſonſt ſetzen ſie ſich zuſammen; ſie dürfen auch nicht zu lange kochen.

5) Schweineklöße in Brühſuppe. Nimm 4 Eyer, 6 Eyerſchalen voll Milch, 6 Eyerſchalen voll Waizenmehl, 3 Eyerſchalen voll geſchmolzene Butter, etwas geſtoßene Muskatenblumen, quirle dieſes alles wohl untereinander, gieß es in einem irrdenen Tiegel, und rühre es ſo lange auf Kohlenfeuer, bis es ſich von dem Tiegel ablöſet; wenn es kalt iſt, ſchlage noch 2 Eyer dazu, und rühre es wohl unter einander, und ſtich die Klöße mit einem in der warmen Brühe naß gemachten Löffel ab und in die kochende Brühe. Sie dürfen nicht ſehr lange kochen.

Eine andre Art iſt dieſe: Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund weiße Butter, wenn ſie ſalzig iſt, ſo ſchmelze ſie aus, und laß ſie wieder kalt werden, daß das Salz ſinken und zurückgelaſſen werden kann; alsdann rühre die Butter nebſt 2 Eyerdottern zu Schaum, thue von 2 Semmeln die geriebene Krume nebſt Muskatenblumen dazu, und von der Krume nur ſo viel, daß ſie nicht von einander gehen. Mache hievon runde Klöße, thue ſie in

die kochende Fleiſchbrühe, und laß ſie ſo lange kochen, bis ſie gahr ſind.

6) Reisklöße. Koche ½ Pfund Reis, wenn er zuvor abgewaſchen und gebrühet worden, in kräftiger Rindfleiſchbrühe recht dicke, aber nicht zu weich; reibe ſodann Semmel recht fein, und brate ſie in Butter gelbbräun; alsdann rühre dieſes mit 4 ganzen Eyern recht unter einander, und mache Klößchen daraus, die in Fleiſchbrühe gahr gekocht werden können.

Eine andre Bereitungsart iſt dieſe: Nimm 1½ Pfund abgebrüheten Reis, koche ſolchen in guter Rindfleiſchbrühe mit etwas Rindermark ſehr dick, aber nicht zu weich. Reibe für 1 Groſchen Semmel, röſte ſie in Butter etwas gelb, und rühre ſie unter den Reis; thue 8 ganze Eyer und etwas Muskatenblumen dazu. Dann beſtreich eine Serviette mit Butter, und lege die in 3 Klöße getheilte Maſſe hinein, binde die Serviette mit Bindfaden zuſammen, und laß es eine halbe Stunde in guter Brühe kochen. Richte es alsdann mit geröſteter Semmel an.

10) Gefüllſel, Farce.

Es ſind Braten, die gefüllet werden müſſen. Der Teig dieſes Gefüllſels iſt eben derjenige, der vorhin zu Potagenklößchen vorgeſchrieben iſt. Man pfleget aber bey jungen zu füllenden Tauben die Muskatenblumen wohl gar wegzulaſſen, und nur an deren Stelle Thymian zu nehmen, welches faſt beſſer ſchmecket. Wenn aber ein Lammsbraten gefüllet werden ſoll, ſo nimmt man, außer dem Salze, ſtatt alles andern Gewürzes, eine Schollotte, eine Art Zwiebeln, welche ganz fein zerhackt, und unter den Füllteig vermenget werden muß.

1) Das

1) Das Gefüllſel eines gebratenen Kalekuten muß man ſo bereiten, daß man die Hälfte ſeiner Leber (die andre übrige Hälfte wird ihm unter dem einen Flügel eingeklemmt, und mit gebraten,) beſonders gahr koche, und wenn ſie erkaltet iſt, ſolche auf einem Reibeiſen abreibe; und mit geriebener Semmel, Muskatenblumen und Eyerdotter zum Füllteig vereinige.

2) Man kann auch den zuvor beſchriebenen Fricadellenteig zum Gefüllſel gebrauchen.

3) Ein Gefüllſel zu Krebſen wird ſo gemachet: Man hacket Kälberbraten, oder, in deſſen Ermangelung, von der Bruſt eines gebratenen Huhns, Kapaunen oder Kalekuten, geriebene Semmel und Eyerdotter, zu einem feinen Teige, füllet damit die Krebsſchalen, die hierauf in einem Tiegel mit Butter gelb gebraten werden. Dieſe gefüllten Krebſe werden beym Anrichten in die Potage geleget, auch der Rand der Potagenſchüſſel damit garniret. Man muß daher die Schalen von großen Krebſen aufbewahren, um ſie zu ſeiner Zeit zum Gefüllſel brauchen zu können, weil ſie eine Potage gar ſehr zieren. Die aufbewahrten Krebsſchalen müſſen vor der Füllung ausgekochet werden, daß ſie dem Gefüllſel keinen älterichten Geſchmack mittheilen; und es verſtehet ſich von ſelbſt, daß man dieſe Schalen vor dem Hinweglegen auch müſſe gereiniget haben, und einem Anſchimmeln derſelben hiedurch zuvorgekommen ſeyn.

11) Geſottene Eyer.

Wenn die Eyer nicht hart ſeyn ſollen, ſo ſetzet man ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer, und nimmt ſie aus demſelben wieder heraus, wenn ſolches eben angefangen hat zu ſieden. Will man ſie aber hart haben, ſo läßt man ſie etwas länger ſieden. Will man die

Eyer weder zu hart noch zu weich haben, ſo trifft man es am beſten, wenn man ſie nicht eher ins Waſſer legt, als bis es kocht; man läßt ſie nur 2 Minuten darin, deckt ſie aber hierauf eine Minute lang in einem Tuche oder Serviette zu, und trägt ſie ſodann zu Tiſche. Da man aber auch ganze abgeſchälte Eyer zu kochen hat, um ſie ſo ganz, wie ſie aus der Schale ſind, mit allerley Saucen, auch Ragouts von Champignons, Spargel, Sellerie u. dergl. zu Tiſche zu bringen, ſo verfahre man damit alſo: Setzet in einem kleinen Keſſel Waſſer auf, und laßt es kochen. Wenn es kocht, wird die verlangte Zahl von Eyern hineingelegt, und gerade 5 Minuten darinn gelaſſen, worauf ſie unverzüglich herausgenommen und in friſches oder kaltes Waſſer gelegt, und hierauf behende von der Schale befreyet werden, daß ſie nicht zerbrechen. Auf dieſe Weiſe wird das Weiße gekocht, das Gelbe aber mehr weich als hart ſeyn, und man fühlet es unter den Fingern, daß ſie biegſam ſind, und in dieſem Zuſtande angerichtet werden können.

1) Eyer ſind nur eine **Abendſpeiſe**, und werden gemeiniglich mit Sallat gegeſſen. Wenn ſie zu hart gekochet ſind, ſo ſind ſie weniger geſund, als die weich geſottenen. Zum Sallat aber hat man ſie nicht gern zu weich; ſondern, wie man es nennt, nur Pflaumenweich.

2) So genannte **Sohleyer** ſind, wenn man rohe Eyer in der Schale etwas anknicket, und ſelbige in ſtarkem Salzwaſſer einige Stunden liegen läßt; damit das Salz durch die Borſten der Schale ſich in die Eyer hineinziehen möge, worauf ſie hart gekochet werden.

3) **Saure Eyer** werden gemachet, wenn man in dem Tiegel Butter gelblicht gebraten, Eſſig dazu gegoſſen, und ſolchen kochend werden laſſen. In dieſen

ſen Eſſig und Butter ſchlägt man Eyer, eins neben dem andern hinein, ohne ſie zu zerrühren. Man läßt ſie ganz, und wenn ſie gahr ſind und aufgegeben werden ſollen, ſo werden noch einige Eyerdotter mit Zucker, Zimmt und Nelken, klein gequerlet, und von dem gekochten Eſſig nach und nach unter dem Querlen dazu gegoſſen. Dieſe Sauce wird über die Eyer in der Schüſſel hingegoſſen, und noch Zimmt und Zucker obenher geſtreuet. Dieſe ſaure Eyer ſind nur Familienſpeiſe, und eben kein Gaſteſſen.

4) **Rühreyer** bereitet man ſo, daß in angebratener Butter Eyer eingeſchlagen, und über dem Kohlfeuer ſo lange zerrühret werden, bis ſie gahr ſind. Man kann klein geſchnittene Peterſilie, oder Schnittlauch unterrühren. Auch wird ſehr fein und klein geſchnittener Kälberbraten, kaltes Rindfleiſch, auch Räucherrindfleiſch, ingleichen Bückling, alles fein zerſchnitten, mit eingerühret. Will man Sardellen dazu nehmen, ſo müſſen ſie aufs feinſte gehacket ſeyn. Mit Hering verfährt man eben ſo, er muß aber vorher ausgewäſſert worden ſeyn. Spargel, in Stückchen zerſchnitten, giebt auch ein angenehmes Rühreyn. Es wird nicht dicker, ſondern nur der dünne dazu genommen.

Man hat zuweilen ſchon des Mittags an den Rühreyern, zumal wenn Sardellen dazu genommen, ein Beyeſſen. Es iſt aber nicht nach eines jeden Geſchmack, Zucker in oder über die Rühreyer zu ſtreuen. Man muß ihn daher weglaſſen, und es ſeinen Gäſten frey ſtellen: ob ſie bey Tiſche mit der Zuckerbüchſe ihrem eignen Geſchmacke nachhelfen wollen oder nicht? Noch iſt bey den Rühreyern zu bemerken, daß man die Butter ja nicht in dem Tiegel braun werden laſſe, welches das Rührey übelſchmeckend machen würde. Sie muß nur ein wenig angebraten ſeyn.

5) Zu Setzeyern läßt man in einer flachen Schüſſel Butter zergehen, ſchlägt ein Ey neben dem andern hinein, und bäckt ſie hart, welches geſchieht, wenn man einen Teller übergedeckt hat, und beſtreuet ſie, wenn ſie auf den Tiſch kommen ſollen, mit zerriebener Muskatennuß.

Man muß zu Zeiten die Setzeyer als eine Gaſtſpeiſe, entweder als ein Beyeſſen für ſich allein, oder Spinat, grün Kraut und grünen Kohl daneben aufſetzen. Sicherer iſt es aber wohl, in Anſehung der Geſundheit, wenn die Setzeyer nicht, wie die herrſchende Mode iſt, auf einer zinnernen Schüſſel, oder auf einem zinnernen Teller gebacken werden.

6) Fricaſſirte Eyer zu machen, muß man zuerſt Eyer hart kochen, dieſe in kaltem Waſſer abkühlen, und die Schalen davon abnehmen. Setzet nun Butter in einem flachen Tiegel über Kohlen, daß ſie darinn zergehe. Nehmet zugleich ein Paar Eyerdotter mit einem Theelöffel voll feinem Mehle, zerquerlet ſie mit halb Waſſer und Eſſig, und rühret dieſes mit der zerlaſſenen Butter über den Kohlen ſo lange, bis es etwas dicke geworden. Schneidet nun auch die aus den Schalen genommene harte Eyer in Scheiben, beſtreuet ſie mit etwas Pfeffer und Jngwer, und laſſet ſie in vorgedachter Brühe heiß werden, und etwas durchziehen. Beym Anrichten überſtreuet noch Eyer und Sauce mit Zucker und Zimmt. Die fricaſſirten Eyer ſind eine Gaſtſpeiſe.

7) Eyer mit Senf oder Moſtrich. Hart gekochte, und von Schalen entledigte, in Scheiben zerſchnittene, Eyer werden über Kohlen mit Butter, Moſtrich, Muskatenblumen, Salz und etwas Wein, oder Waſſer und Zucker, in einem Tiegel durchgeſchwitzet. Man hat hievon eine Gaſtſpeiſe.

8) Ver=

8) **Verlorne Eyer mit Johannisbeerſauce.** Nachdem ihr völlig reife Johannisbeeren mit Zucker etwas durchgekochet, und hernach durch ein Haarſieb geſtrichen, und ſolche kühl werden laſſen, ſo gießet dieſe Sauce über verlorne Eyer, deren Verfertigung oben bereits angewieſen worden. Iſt es außer der Zeit, friſche Johannisbeeren zu haben, ſo kann man ſtatt derſelben den Johannisbeerſaft nehmen.

9) **Eyer mit einer braunen Robertſauce,** ſind harte, in Scheiben zerſchnittene, und in eine Schüſſel ordentlich zerlegte Eyer, über welche man folgende Sauce anrichtet: Nimm fein gehackte Zwiebeln, etwas Moſtrich, Zitronſcheiben, und ein wenig gute Fleiſchbrühe; laß dieſes zu einer Sauce werden, die ſemiſch iſt, und thue ſodann noch Zucker und Weineſſig dazu. Man kann dieſe und die folgende Robertſauce über andre Speiſen auch gebrauchen.

10) **Eyer mit einer gelben Robertſauce.** Ein Paar Eyerdotter, eben ſo viel Moſtrich, ein wenig Weineſſig und Zucker, auch zerriebene Zitronſchale, werden mit einem Stückchen friſcher Butter zuſammen geknätet, und dann mit Wein und Waſſer zu einer ſemiſchen Sauce, in einem Tiegel über Kohlen, gerühret, und, nach vorhergehender Anweiſung, über die in Scheiben zerſchnittene Eyer in die Schüſſel gegoſſen. Eben ſo kann auch eine holländiſche Sauce, oder eine Weinſauce über die ſo zerſchnittene Eyer gegeben werden. Sie ſind mit allen dieſen Saucen eine geachtete Gaſtſpeiſe. Man kann auch über verlorne Eyer eben dieſe Saucen anrichten.

12) Eyerkuchen.

Wenn in einem Tiegel klein geſchnittener Speck ausgebraten worden, ſo ſchlägt man ſüße Milch und

Eyer zuſammen, mit recht feinem Mehl und fein zerſchnittener Peterſilie oder Schnittlauch, oder Zwiebeln, gießt es, nachdem es recht ſtark zerrühret worden, zu dem Speck, ſticht öfters mit dem Meſſer unter dem Eyerkuchen, und lüftet ihn, damit das Dünne herunter laufe, wendet ihn zuletzt um, damit er auf der andern Seite auch backe, und beym Aufgeben beſtreuet den Eyerkuchen mit Salz, der mit Sallat begleitet oder mit einer gemeinen Sauce übergoſſen werden kann.

1) Dieſer Eyerkuchen iſt nur eine gemeine Speiſe, und man kann auch gekochte gute Pflaumen mit der Brühe überher gießen, aber den Eyerkuchen etwas ſtehen laſſen, daß die Pflaumenbrühe ſich einriehen könne. Zu dieſem Zwecke muß vorher der Eyerkuchen in ſeine Portiones zerſchnitten ſeyn, um der Brühe einen deſto beſſern Eingang zu verſchaffen. Es kann auch eine Weinſauce, ingleichen eine Holländiſche Sauce darüber gegeben werden. Statt des Specks zu dieſem Eyerkuchen kann man auch Butter, oder Schmalz nehmen, aber beſtändig die, bey der Geſindeküche ſchon gegebene, Regel wohl in Acht nehmen, den bratenden Speck, oder Fett vom Feuer zu nehmen, wenn was anders dazu gethan werden ſoll, um keine Flamme dem bratenden Specke, Butter oder Schmalze, zu erregen.

2) Beſſer machet man dieſen Eyerkuchen, wenn in Milch eingeweicht geweſene, und wieder ausgedrückte, Semmel, klein zerrieben, ſtatt des Mehls, genommen wird.

3) Auch werden allerley **geräucherte Fleiſchſpeiſen unter dem Eyerkuchen mit gebacken.** Dieſe ſind: kalter Schinken, Knackwurſt, Räucherfleiſch und Bückling, wenn er nicht zu hart iſt. Man zerſchneidet dieſes in mäßige Stückchen, und muß deſ-

ſen

ſen nicht zu viel nehmen; damit der Eyerkuchen nicht verhindert werde zuſammen zu backen, und nicht in Krümeln zerfalle. Es werden aber dieſe geräucherte Sachen gleich in die zergangene Butter geleget, und die übrigen Zuthaten überher gegoſſen. Bey ſolchen Eyerkuchen hat man mehr, als bey den vorigen, nöthig, immer überher mit dem Meſſer ſo ſchräge einzuſtechen, und das Dünne ſo lange hiedurch unterlaufen zu laſſen, bis nichts mehr obenauf ſteht. Dieſe Eyerkuchen mit geräucherten Sachen ſind eine **Mittelſpeiſe**, und werden gemeiniglich des Mittags über Spinat, grünem Kraute, und grünem Kohle, in einer und eben derſelben Schüſſel geleget und damit gegeſſen.

4) Ein **Apfeleyerkuchen** iſt ſo zu backen: Abgeſchälte und in Scheiben zerſchnittene Aepfel werden, in einem Tiegel, in Butter und Zucker abgeſtoſet, ſüße Milch, etwas fein Mehl und Eyer, klein zerſchlagen, überher gegoſſen, und zu einem Kuchen abgebacken. Beym Anrichten wird Zucker oben aufgeſtreuet, und er iſt des Abends eine **Gaſtſpeiſe**. Noch beſſer wird mit dieſem Eyerkuchen auf folgende Art verfahren: Zu geſchälten und klein geſchnittenen Aepfeln nimm 8 Eyer, darnach der Kuchen groß ſeyn ſoll, ſchlage ſie klein, verſüße ſie mit einem Löffel voll Zucker, thue dazu ein wenig Zimmt oder Cardamommen und Corinthen, nebſt ein wenig klein geſchnittener Zitronſchale, ſodann thue die Aepfel hinein, nimm geriebene Semmel, brate ſie in Butter ſo lange bis ſie ein wenig hart wird, rühre ſolches alles durch; es muß ſo viel geriebene Semmel hineinkommen, daß es dicke wird; thue Butter in eine Pfanne, ſchütte das Eingerührte hinein, laß es gahr backen. Der Kuchen wird noch beſſer, wenn geſtoßene ſüße Mandeln zum Teig mitgenommen werden. Sollte man beſorgen, daß der Kuchen nicht los laſſen könnte, ſo ſchlage 3 Eyer klein,

thue ein wenig Waſſer dazu, gieß es in die Pfanne rund herum, laß es backen, ſchütte die Maſſe des Apfeleyerkuchens darauf, ſo läßt er los.

5) **Sardelleneyerkuchen** iſt eine **Gaſtſpeiſe**, und es müſſen die Sardellen, nebſt Peterſilie klein gehackt, mit einigen Eyern und ſüßer Sahne, Milch und geriebener Semmel zuſammen gerührt, und in Butter gebacken werden.

6) Ein **Mohrrübenkuchen** wird ſo bereitet: Schabe die Mohrrüben rein ab, reibe ſie auf dem Reibeiſen, quirle das Geriebene in Eyer und Milch, thue etwas Mehl dazu, daß es ſo dick wie bey einem gemeinen Eyerkuchen wird. Backe die Maſſe in Butter oder Schmalz, und beſtreue ihn beym Anrichten mit Zucker. Dieſer Kuchen iſt eine **Mittelſpeiſe** zum Abendbrod.

7) Ein **Leberkuchen**: Reibe eine gahr gekochte und darauf kalt gewordene Kalbsleber auf dem Reibeiſen, quirle ſie ſodann in Milch mit 3 oder 4 Eyern, nebſt etwas Mehl und Salz; laß Butter in der Pfanne braten, ſchütte das Eingequirlte, welches ſo dick, als beym Eyerkuchen ſeyn muß, hinein, laß es wie einen ſolchen backen, und beſtreue es beym Anrichten mit Zucker. Auf einer andern Art wird die klein gehackte Leber mit etwas zerhackter Zwiebel, oder ohne ſolche mit Corinthen, ein Paar gequirlten Eyern, etwas Mehl und Muskatenblumen in das Netz eingenähet, in Butter gebraten, und ſo ganz in dem Netze zu Tiſche gebracht. Dieſer Kuchen kömmt ſowohl Mittags, als Abends auf den Tiſch, und hat gleichen Rang mit dem Mohrrübenkuchen.

8) Ein **Schüſſeleſſen**: Beſtreiche eine Schüſſel mit Butter, ſchneide dünne Scheiben Schinken, und lege ſie nebſt abgewaſchenen gebackenen Pflaumen darauf; ſchlage 8 Eyer in einen Topf, quirle etwas Mehl

darunter, gieß es über den Schinken, und laß es in dem Backofen gahr werden. Dieſes Eſſen iſt des Mittags eine Mittelſpeiſe.

13) Budding.

Nehmet ſüße Milch, und kochet ſie, ferner zwölf Löffel geriebener Semmel, fünf Löffel voll Mehl, von ſechs Eyern den Dotter, und von fünf Eyern das Weiße, zwey Löffel voll Roſenwaſſer, und eben ſo viel reines Waſſer, Zucker, Muskatennuß und Salz, miſchet und rühret dieſes alles wohl zuſammen mit ſüßer noch hinzugethaner Sahne, oder Rohm, bindet es in einer reinen Serviette oder leinenen Tuche, und laſſet einen Keſſel mit Waſſer ſieden. In dieſes ſiedende Waſſer wird die Serviette hineingeleget, und der Budding etwa anderthalb Stunden gekochet. Wenn man ihn anrichten will, ſo leget man die vom Waſſer abgetriefte Serviette auf eine Schüſſel, machet die Serviette ringsherum auf dieſer Schüſſel von einander, decket denn eine andre Schüſſel, in welcher er auf den Tiſch kommen ſoll, oben darauf, kehret die Schüſſeln um, und nehmet die Serviette von dem umgeſchlagenen Budding nun behende ab, und gebet eine Sauce darüber, die etwa nur gelblicht gebratene Butter ſeyn kann. Man kann auch eine Holländiſche Sauce darüber anrichten. Auch iſt folgende nicht ungebräuchlich: Man nimmt fünf Eyerdotter nebſt etwas Mehl in einen kleinen Topf, und querlet es wohl zuſammen, gießt ein halb Nößel Wein dazu, auch eben ſo viel gute Fleiſchbrühe mit Butter, Zucker, und Muskatenblumen, rühret es in dem nun ans Feuer geſetzten Topfe ſo lange um, bis es anfängt dicke zu werden, und gießt denn dieſe Sauce in die Schüſſel und über den Budding.

1) Ein Budding iſt allemal ein **Hauptesſen**, welches gemeiniglich noch vor dem Braten, in einigen Häuſern aber auch wohl nach demſelben gegeben wird.

2) Ein **Marksbudding** muß auf dieſe Weiſe verfertiget werden: Wenn Semmel in ſüßer Milch eingeweicht geweſen, und dieſe wieder ausgedrücket worden, ſo zerhacket man ein halb Pfund Rindsmark, oder, ſtatt deſſen, Nierenfett, reibt die Semmel klein, rühret das Mark nebſt ein Paar Löffeln Mehl, Zucker, Zimmt, Salz, Roſinen, und einige klein geſchlagene Eyer, dazu, und wenn die ganze Maſſe recht wohl unter einander gemiſchet iſt, ſo wird ſie nach vorhin beſchriebener Art in einer Serviette gekochet, und mit einer beliebigen Sauce aufgegeben.

3) Noch leichter iſt der Budding, wenn man viel zerriebene Semmel mit ein wenig Mehl Korinthen, auch großen Roſinen, Muskatenblumen, Eyern, Butter, und etwas Milch, auch in Striemeln zerſchnittene Mandeln, zuſammen rühret, und den Teig nicht in Waſſer, ſondern in ſüßer Milch gahr kochet. Zu dieſem Budding nimmt man die Sauce, die bey dem Eyerkäſe gebräuchlich, und Nr. 7. beſchrieben iſt. Beym Anrichten wird zerſtoßener Zimmt dicke überher geſtreuet.

4) Ein Budding von Reis wird am beſten ſo gemachet: Man brühet ein halb Pfund Reis einigemal in kochendem Waſſer ab, kochet ihn auch ein Paarmal mit Waſſer auf. Hernach thut man ein Quart Milch dazu, in welcher er dick kochen muß. Alsdenn werden vier Eyer, etwas Butter und Salz damit vermiſchet. Iſt nun dieſe Vermiſchung in einer Serviette gekochet worden, ſo kann man eine Sauce darüber geben, welche man will. An ſtatt des Reiſes kann auch **Schwade**, wie

wie auch feiner Gries von Buchwaizen genommen, und eben ſo verfahren werden.

14) Mehlſpeiſe mit Aepfeln.

Es werden 30 Stück Borsdorfer oder 15 Stück andre große Aepfel, die keinen ſüßen oder weichlichen Geſchmack haben, geſchält und recht fein geſchnitten, und in einem Tiegel oder Caſteroll, nebſt Zucker und ein wenig Wein, gelinde geröſtet, daß ſie nur weich werden. Sodann ſchneidet man ¼ Pfund Zitronat recht fein, ſtößt ¼ Pfund Mandeln fein klar, nimmt für 3 Pfenning Semmel gerieben, ¼ Pfund geſtoßenen Zucker, und rührt alles nebſt 8 Eyerdottern wohl unter einander. Das Weiße ſchlägt man zu Schnee und rührt es dazu, beſtreicht hierauf eine Schüſſel mit Butter, thut das Eingerührte hinein und läßt es in einem Ofen oder Röhre backen.

Auf einer andern Weiſe wird ſo verfahren: Nimm 15 Eyer, eine halbe Taſſe voll Pfirſichwaſſer, 1 Maas Milch, Zucker und etwas Salz, quirle alles wohl zuſammen, und ſchütte für 2 Groſchen geriebenen Zwieback dazu; alsdann ſchäle 12 bis 15 Aepfel, nachdem ſie groß ſind, ſchneide ſie in 8 oder 16 Theile, ſetze ſie mit ¼ Pfund Zucker und ½ Pfund Butter auf Kohlen, und laß ſie kochen, bis ſie weich ſind. Alsdann gieß die Hälfte der obigen Maſſe in eine Form, lege die Aepfel ringsherum dazu, gieß das Uebrige oben drauf, und laß es bey gelindem Feuer backen. Die Form muß aber vorher ſtark mit Butter ausgeſtrichen werden.

1) Dieſe Mehlſpeiſen ſind Gaſtſpeiſen, und müſſen oft die Stelle eines andern Gebackenen vertreten, wenn ſolches aus Mangel der Zeit nicht bereitet werden können.

2) Wenn

2) Wenn bey obiger Vorſchrift und mehrern andern viel Zuthaten angegeben worden, ſo kann man davon nur die Hälfte nehmen, wenn man mit wenigern auszukommen gedenket.

15) Nudeln.

Man kann die Nudeln in einfache und zuſammengeſetzte eintheilen. Jene beſtehen aus Waſſer und Mehl, dieſe haben ſtatt des Waſſers Eyer und Sahne, und ſchmecken daher auch deſto beſſer, weil ſie friſch gegeſſen werden müſſen, indem ſie ſich nicht, wie die erſtern, aufheben laſſen.

Ferner theilet man die Nudeln in Kauf- und Haushaltungsnudeln, welche letztern ſo heißen, weil ſie nicht gekauft, ſondern in den Haushaltungen gemacht werden. Man nennt auch die Kaufnudeln gemeiniglich Haar- oder Fadennudeln, weil ſie feiner, als jene ſind.

Die gemeinſte Art Fadennudeln und andre Nudeln zu kochen iſt folgende: Man wirft ſie nach und nach in ſiedende Fleiſchbrühe, deckt ſie dann zu, und läßt ſie ſo lange ſieden, bis ſie ſich in der Brühe auseinander gewickelt haben, welches ohngefähr in ¼ Stunde geſchiehet. Nach dieſem verringert man das Feuer, und läßt die Brühe ohngefähr ¾ Stunden ganz gelinde kochen, indem man nach und nach ſo viel ſiedende Brühe zugießt, als eingekocht iſt, und zugleich mit einem Kochlöffel auf dem Boden gemachſam umrühret.

Andre Arten von Nudeln darf man nicht ſo lange kochen, als die Fadennudeln, beſonders wenn ſie ſehr fein ſind. Die Kunſt bey Kochung aller Arten von Nudeln beſteht hauptſächlich darin, daß ſie ihre Form nicht verlieren und in der Brühe nicht zerfahren.

Sollen ſie ihre Form behalten, und nicht am Boden des kochenden Gefäßes anhängen, ſo müſſen ſie in beſtändiger Bewegung erhalten werden, welches entweder durch das Aufwallen im Sode beym Anfange des Kochens, oder nach Verringerung des Feuers durch den Kochlöffel geſchehen muß, mit welchem man nachher die Nudeln umrühren muß. Sowohl zu ſtarkes, als zu gelindes Feuer machen beyde, daß die Nudeln am Boden des Gefäßes anhängen. Iſt das Feuer zu ſtark, ſo greift es dieſelben, wenn ſie auf den Boden kommen, an, und verbrennet ſie; iſt es zu ſchwach, ſo werden ſie ſich an dem Boden zuſammen häufen, und ſich wie eine Haut oder in Klumpen anſetzen. Rühret man ſie mit dem Kochlöffel zu ſehr während des Kochens um, ſo zerrühret man ſie, und macht, daß ſie zerfahren; rühret man ſie zu wenig um, ſo kochen ſie ungleich und legen ſich an dem Boden an. Man muß den Schaumlöffel mit der Spitze hineinſtecken, und geſchwind wieder in die Höhe ziehen, gleichſam als wenn man die Brühe quirlen wollte; als auf welche Weiſe das An- und Zuſammenhängen der Nudeln am beſten verhütet wird.

Die einfachen **Nudeln**, welche eben nicht neu ſeyn dürfen, wie die zuſammengeſetzten, haben äußerlich einen gewiſſen Mehl- oder Staubgeſchmack an ſich, den man ihnen benehmen muß, wenn ſie gut ſchmecken ſollen. Um ſolches zu erhalten, werden ſie herausgenommen, ſobald das Waſſer, welches in ſeinem Aufwallen geſtöret worden war, neue Blaſen zu werfen anfängt. Dieſe Nudeln werden denn ſogleich in kaltes Waſſer geworfen, wo man ſie gelinde umrühret. Sind ſie nun ein wenig abgekühlet, ſo zieht man ſie heraus, und läßt das Waſſer herauslaufen, ehe ſie darin erweichen, als welches die Köche blanchiren (bleichen) nennen. Der Staubgeſchmack der Nudeln aber entſteht

ſteht meiſt daraus, wenn ſie gar zu alt ſind, oder nicht reinlich und trocken genug aufbewahret worden. Schließt man ſie nicht recht ein, ſo kommen Inſecten hinein, wie in andre mehlichte Sachen. In den Nudeln aber, die weiß gefleckt ſind, ſtecken Würmer.

Nudeln, die gut ſchmecken ſollen, müſſen mit ganz neuer Fleiſchbrühe, die nicht einmal abgekühlt iſt, gekocht werden. Gleichfalls muß dieſe Brühe durch zu ſtarkes Einkochen nicht zu dick geworden, auch nicht ſtark geſalzen ſeyn. Mehlſpeiſen nehmen den geſalzenen Geſchmack leicht zu ſehr an, weshalb das Salz nicht eher angethan werden muß, als bis die Brühe ſchon fertig, aber doch vom Feuer noch nicht weg iſt.

Es wird bald mehr bald weniger Brühe zu den Nudeln genommen, nachdem man ſie entweder mit dem Löffel, als Potage, oder mit der Gabel, als einen Brey, eſſen will.

Sollen die Nudeln als ein Brey aufgetragen werden, ſo kann man ſie auch mit einigen Dottern, oder ein wenig friſcher Butter, oder mit Sahne anrichten, auch, wenn man will, ein wenig Parmeſankäſe daran thun. Will man ſie in Milch gekocht eſſen, ſo ſteht es frey, ob man ſie bleichen, oder auch ein wenig in Waſſer weichen laſſen will, ehe man ſie in die Milch thut.

Zu **Nudeln in den Haushaltungen** nimmt man das beſte Waizenmehl, und knätet es ohne Waſſer mit Eyern ein, macht einen feſten Teig, und arbeitet es ſtark durch. Einige nehmen Butter dazu, es iſt aber Sahne vorzuziehen. Hierauf wird der Teig mit einem Treibholze ſo dünne, als möglich, wie ein Kuchen glatt gemacht. Dann ſchneidet man den Rand dieſes ſo glatt getriebenen Teiges gerade, daß er gleichſam ein Viereck ausmacht. Hiernächſt ſtreut man ein wenig Mehl darüber, und rollet dieſes Viereck zuſammen

men, ſchneidet dieſen zuſammengerollten Teig wie Fäden, welche den Fadennudeln gleich kommen.

Man zerſchneidet auch dieſe Rollen Teig in der Weite von 2 oder 3 Linien von einander, und wickelt ſie dann auf, wenn man ſie wie **Bandnudeln** haben will, die man an den Enden kärbet, um ſie bogicht zu machen; oder man rollet dieſe kleinen Bänder von Teig, ſo lang wie ſie ſind, über eine Art von großer Nadel oder Drath, um **Macaronen** daraus zu machen, als welche inwendig hohl ſeyn müſſen.

Dieſe letzte Art von Nudeln, die Macaronen, wenn ſie, wie man ſie zu Kauſe bekömmt, nur aus Waſſer und Mehl und ſehr feſt gemacht ſind, werden am dienlichſten mit Käſe zugerichtet. In Brühe, Milch oder Waſſer gekocht, ſind ſie ſchwer zu verdauen, weil die Mehlſpeiſen, welche nicht aufgegangen ſind, Blähungen auch Verſtopfungen machen. Krankheiten aber, welche aus Verſtopfungen der Mehlſpeiſen herkommen, ſind ſchwerer zu heilen, als diejenigen, welche aus andern, obgleich noch ungeſundern, Nahrungsmitteln entſtehen, als welches Leute von ſitzender Lebensart oder ſchwachen Eingeweiden wohl zu merken haben, um nicht als Schwelger dieſe Macaronen, wie es zum öftern in vielen Häuſern geſchieht, in zu großer Menge zu eſſen.

Fünftes Kapitel.

Fleiſch.

In der Geſindeküche hat man die Speiſen in Alltags- Sonn- und Feſttags- auch Aerndteſpeiſen, unterſcheiden müſſen. In der Küche des Mittelmannes iſt auch ein Unterſchied der Speiſen, der in den vorigen Kapiteln nach gemeinen und Gaſtſpeiſen, auch zum Theil nach Mittel- und Hauptſpeiſen, iſt angegeben worden. Man wird daher auch in dieſem Kapitel die Fleiſchſpeiſen und ihre Bereitungsarten ebenfalls nach den verſchiedenen Graden der Achtung, darinn ſie ſtehen, bemerken. Und da das Geflügel zum Küchengebrauch einer beſondern Vorbereitung bedarf, ſo ſoll dieſer noch zuerſt angewieſen werden.

A. Tauben.

Jungen Tauben werden entweder die Köpfe abgedrehet, oder, wenn man auf mehr Zierlichkeit ſehen will, die Köpfe gelaſſen, und ihnen nur die Gurgel zum Todtbluten abgeſchnitten, welches gemeiniglich Abkehlen heißt. Wenn die Tauben todt ſind, ſo wirft man ſie in Waſſer, welches den Anfang zu kochen gemachet hat, wodurch man ſich das Geſchäffte des Abrupfens erleichtert. Sie werden aber ſofort aus dem Waſſer wieder heraus genommen, oder nur an den Füßen hinein gehalten, und ſo unter das Waſſer getauchet. Man darf ſodann nur mit der einen Hand auf die Taube klatſchen, ſo wird das Waſſer alle Wirkung gethan haben. Nach dem Abbrühen und Abrupfen wirft man die Tauben in kaltes Waſſer, und putzet ſie annoch nach, um alle Federn und Stoppeln wohl

von

von der Haut herunter zu bringen, und nichts darauf zu laſſen.

Das Ausnehmen der Taube geſchieht ſo, daß, hinten am Nacken, die Haut in die Länge aufgeſchnitten, Gurgel und Kropf heraus genommen, die Haut von vorne aber völlig ganz gelaſſen werde. Hat die Taube den Kopf behalten, ſo ſticht man die Augen behende aus, von dem Schnabel aber wird nur der Unterkiefer, oder Unterſchnabel, ſo wie von den Zähen die Krallen (die hornichten Haken), allein abgeſchnitten. Wenn aber die Tauben zum Kochen oder Fricaſſiren klein geſchnitten werden ſollen, ſo werden die Röhren, das heißt, die Füße, bis an das Gelenke des Schenkels, wo das Fleiſch angeht, weggeſchnitten. Die Eingeweide aber werden ſo ausgenommen, daß zuerſt der Knopf des Hinteren abgeſchnitten, von dem Hinteren an aber ein Schnitt im Bauche der Länge nach gegen den Bruſtknochen zu geführet, die Eingeweide hervorgezogen, Leber und Magen beybehalten, das übrige aber weggeworfen werde. Der Magen wird in der Mitte ſo aufgeſchnitten, daß an der andern Seite noch die Haut ihn in zwey Hälften zuſammenhalte. Man ziehet aber das harte Häutchen innerhalb des aufgeſchnittenen Magens ab, und klemmt ihn in den einen zuſammengebogenen Flügel ſo, daß die eine Hälfte des Magens dieſſeits, die andere jenſeits, hervor reiche. Die Leber kömmt auf gleiche Weiſe in den andern Flügel. Neben dem vorgedachten Bauchſchnitte zur Ausnehmung des Eingeweides, machet man nun noch auf jeder Seite einen Einſchnitt in die Haut in deren jedem ein Fuß, dem hinten, zu deſto beſſerer Einbeugung, das Knie angeſchnitten worden, ſo eingebeuget wird: damit das Knie hinein in den Einſchnitt komme, die Füße aber gerade vor ſich heraus ſtehen. Der Hals wird auf der Seite über einen Flügel herüber gebogen,

der Kopf aber auf die Bruſt ſo niedergeleget, daß der Schnabel darauf, wie natürlich, anſchließe; zu dem Zwecke ſelbiger mittelſt eines hölzernen kleinen Stifts, oder Speilers, durch die Naſelöcher auf das Bruſtfleiſch angeheftet und befeſtiget wird. Es kann auch der Kopf mit dem Halſe durch den einen Flügel durchgezogen, und ſolchergeſtalt der Kopf auf dieſe Weiſe an die Seite heran gebogen werden; wiewohl die erſte Art, wie bey den Tauben, alſo auch bey anderm Geflügel, z. E. Rebhühnern, die zierlichſte und gebräuchlichſte iſt. Man nennt aber dieſe Art, Beine, Kopf und Hals zierlich ein- und anzulegen, **Zäumen**, und man muß nun dieſes Wort verſtehen, wenn man in der Folge von andern Geflügeln ſagen wird, daß ſie ſollen **gezäumet** werden. Einige pflegen, wenn ſie den Handgriff nicht in ihrer Gewalt haben, auch die Schenkel mit einem Speiler anzuheften, damit ſie in ihrer vorhin beſchriebenen Lage erhalten werden. Zuletzt iſt noch das **Füllen** der Tauben übrig, wenn ſie ſollen gebraten werden. Man greift mit dem Zeigefinger in den Schnitt, wodurch man den Kropf hervorgezogen, und drücket die Haut vom Halſe, bis etwas über die Bruſt hin, behende los, ohne die Haut zu zerreißen. Es wird nun ein Gefüllſel, dergleichen im vierten Kapitel Nr. 10. beſchrieben iſt, nach und nach hinein gedrückt, wodurch die Tauben ſehr vergrößert, und in die Augen fallend werden. Dieſer Einſchnitt aber, wodurch das Gefüllſel eingedrücket worden, wird nun mit Zwirn zugenähet. Beym Anrichten der Braten müſſen Zwirn und Speiler in der Küche wieder herausgezogen werden, und durchaus nicht mit auf den Tiſch kommen. Noch iſt in Anſehung der Speiler zu erinnern, daß man keine von Kienen- Kiefern- oder Tannenholze, ſondern von Ellern, Birken, und dergleichen nehme. Man kann

den

den Kiengeſchmack durch den ganzen Braten verbreiten, wenn man Speiler der erſtern Holzarten genommen hat.

B. Hühner.

Junge Hühner werden unmittelbar nach dem Abkehlen in kaltes Waſſer geworfen, daß ſie ſich darinn zu Tode flaſtern. Man tunket ſie hierauf in heißes Waſſer, klatſchet es mit der Hand an, und rupfet ſie. Man muß dieſe Hühner aber auch nicht verbrühen, und das Waſſer nicht allzu heiß nehmen. In Anſehung des Verputzens am Schnabel und Zähen, des Ausnehmens und Zäumens, werden ſie, wie die Tauben, behandelt. Die Haut an den Füßen löſet ſich vom heißen Waſſer, und ſie wird abgezogen. Hühner, auch Kapaunen, füllet man nicht.

Alte Hühner und Kapaunen werden mit etwas heißerm Waſſer zum Rupfen gebrühet, die Haut von den Füßen abgezogen, an Schnabel und Füßen verputzet, ausgenommen, gezäumet, und wenn ſie Haare nach dem Abrupfen auf der Haut haben, ſo werden ſie mit angezündetem Papiere abgeſenget.

Bey dem Abbrühen junger Hühner und Tauben muß man ſich vorſehen, daß nicht zu heißes Waſſer genommen, und ihnen der natürliche kräftige Geſchmack entzogen werde. Dieſerhalb unterlaſſen die Köche in großen Küchen ganz und gar das Abbrühen, indem ſie alles Geflügel ohne Unterſchied trocken abpflücken laſſen, es mit Papier, Stroh oder über hellem Kohlfeuer abſengen, und hierauf ausnehmen. Dies trockne Abrupfen hat auch den Nutzen, daß das Geflügel, wenn vieles auf folgende Tage in Bereitſchaft ſeyn ſoll, ſich gut erhält; da hingegen das naß gepflückte keine Dauer hat. Will man aber, wie es ſeyn ſoll, daß das des Tages zuvor naß gepflückte und ausgenommene Geflügel

ſich weiß erhalte, ſo muß ein feuchter Lappen darum geſchlagen werden, weil es ſonſt bald anläuft und mißfarbicht wird.

C. Kalekuten.

Die Kalekuten, deren Federn man zu Geſindebetten brauchet, werden, nachdem ihnen der Kopf abgehauen worden, nicht gebrühet, ſondern nur trocken abgerupfet, die Haare mit Papier abgeſenget, die oberſte Haut der Füße, nach vorgängigem Sengen, oder Abbrühen, abgezogen, die Füße aber, zwiſchen dem Knie und den Zähen abgekürzet oder weggehauen, ausgenommen, gezäumet, und bekommen ihr eignes Gefüllſel, nach Kap. 4. Nr. 10. Wenn aber kalekutiſche Hühner nicht gebraten, ſondern gekochet werden ſollen, ſo füllet man ſie nicht. Man ſticht Speiler durch die Schenkel, damit ſie in der rechten Lage bleiben. Die Bruſt aber wird, mittelſt eines auf den Bruſtknochen gelegten Tiſchtuches, eingeſchlagen. Auch muß die hohe und ſpitze Bruſt des alten Geflügels nicht geradezu platt geſchlagen werden, weil ſonſt die Haut der Bruſt gar leicht entzwey geſchlagen werden könnte. Man ſchlägt mit dem Klopfholze ſchräge darauf, und wechſelt damit von einer Seite zur andern um, bis der Knochen bricht und platt wird. Dem jungen Geflügel kann der Bruſtknochen behende ausgebrochen werden.

D. Gänſe und Enten.

Gänſe und Enten werden, wenn man zuvor auf dem Hirnſchädel etwas Federn abgerupfet, mit einem ſpitzigen Meſſer daſelbſt geſtochen, ihr Blut in einem Topfe, worinn ein Paar Löffel Eſſig ſind, aufgefangen, welches Blut zum Schwarzſauer gebrauchet wird, trocken gerupfet, und wie voriges Geflügel zwar ausgenommen, die Gedärme von den Gänſen aber beybehalten,

halten, über Stroh am Leibe und Füßen geſenget, welches Sengen jedoch noch vor dem Ausnehmen geſchehen muß. Auch muß die Gans oder Ente, noch vor dem Ausnehmen, in warmen Waſſer, mit Seife und einem wollenen Lappen, recht helle gewaſchen, und alle noch zurück gebliebene Stoppeln aufs allergenaueſte ausgezogen werden. Die Därme der Gänſe werden der Länge nach aufgeſchlitzet, geſäubert, und genugſam ausgewäſſert, um die Pfoten gewickelt, mit gekochet und gegeſſen, wie ſolches unten, bey dem ſo genannten Gänſeklein, mit mehrern wird geſaget werden. Gänſen und Enten werden die Füße bis ins Kniegelenke, die Flügel bis faſt zur Hälfte des nächſten Gelenkes vom Leibe, der Hals aber bis auf wenige Gelenke vom Leibe, abgenommen, welches alles, nebſt Magen und Leber, zu dem vorerwähnten Gänſeklein kommen muß. Die Entenfüße, die bis an das Kniegelenke abgenommen ſind, werden nicht, wie die Gänſefüße, beybehalten und gekochet, ſondern weggeworfen. Man pfleget aber auch wohl die zahmen Enten, wie die wilden, an den Gliedern nicht abzuſtümmeln. Man läßt ihnen Kopf und Flügel, drehet die Füße auf den Rücken, daß man ſie für wilde Enten anſehen ſolle. Wilden Gänſen läßt man auch alle Glieder, nachdem ihnen, wie den Enten, Unterkiefer und Krallen nur allein abgehauen worden.

E. Wildes Geflügel.

Dem großen wilden Geflügel werden gemeiniglich, wie den Kalekuten, die halben Beine abgehauen, der Kopf aber nach ausgeſtochenen Augen gelaſſen, wiewohl auch ſolches hin und wieder nicht geſchieht. Faſanen, Rebhühnern, Schnepfen, Wachteln, Krammetsvögeln, Lerchen und kleinern Vögeln, werden alle

Glieder gelaſſen, und, außer Schnepfen, Krammetsvögeln, Lerchen und kleinern Vögeln, ausgenommen und gezäumet.

Was von der Mortification des Fleiſches oben geſagt worden, wird hier vorausgeſetzet. Im Nothfall, wenn unvermuthet geſchwind Federvieh des Tages abgethan, gekocht oder gebraten werden ſoll, behilft man ſich damit, daß ein Loch in die Erde ein Paar Fuß tief gegraben, das Geflügel eingelegt, die Erde darüber geworfen, und einige Stunden darinn gelaſſen werde.

Noch pflegen die auf Reinlichkeit genau haltenden Hausmütter mit ihrem Fleiſche vor dem Kochen ſo umzugehen: Sie laſſen es ankochen, oder, wie ſie es nennen, angeſchen; das heißt, das Fleiſch ſo lange am Feuer mit Waſſer halten, bis ein Schaum, oder Geſcht, ſichtbar wird. In dieſem Zeitpuncte wird das Fleiſch vom Feuer zurück genommen, und in kaltes Waſſer geleget, worinn es erſtarret. Iſt es Geflügel, ſo verputzen ſie es, wo noch was von Stoppeln, oder Unrath, gefunden wird. Iſt es Kalbfleiſch, ſo wird es abgehäutet, und von allem Fleiſche, was ſich braun oder mißfärbigtes an den äußeren Theilen ſehen läßt, abgenommen. Die Köche nennen dieſe Verrichtung blanchiren. Sie pflegen aber gemeiniglich nur brühend heißes Waſſer über das Fleiſch zu gießen, und es hierauf im kalten Waſſer erſtarren zu laſſen, um es ſodann zu putzen.

F. Verfahrungsarten, allerley Speiſen im beſten Geſchmack zu bereiten.

Die Kochkunſt beſtrebt ſich, allerley Speiſen, die aus den mittelmäßigſten Materialien beſtehen, dennoch den beſten Geſchmack zu verſchaffen, die ſonſt ſehr geſchmacklos, wie ſie an ſich ſelbſt ſind, ausfallen müßten. Dieſes wird nun hauptſächlich durch gute Bouil-

lons

lons und Jus zuwegegebracht. Zwiſchen beyden iſt kein Unterſchied, als dieſer, daß erſtere gelblicht und letztere braun ſind. Die Aerzte waren ſonſt wenig mit den Bouillons aus der franzöſiſchen Kochkunſt zufrieden, ſie können ſich aber mit uns leicht verſöhnen, wenn wir die heißen Gewürze, Pfeffer, Ingwer, Nelken und dergleichen davon laſſen, und uns allein an unſern einheimiſchen Gewürzkräutern und Wurzeln halten, als wodurch wir vermögend ſind, unſere Brühen oder Saucen ungemein ſchmackhaft zu verfertigen.

a) Bouillon. Auf die Quantität von 12 Quart nehme man 12 Pfund mageres, ſchieres Rindfleiſch aus der Keule, 10 Pfund Kalbfleiſch, 2 alte Hühner, 1 Pfund magern, rohen Schinken, ſetze dieſes in einem Keſſel mit etwas mehr kaltem Waſſer, als die genannte Quantität Bouillon, aufs Feuer; ſobald es anfängt zu kochen, ſchäumt man es ſauber ab; iſt dies geſchehen, ſo thut man einige Köpfe Sellerie, Peterſilienwurzeln, Mohrrüben, einige Zwiebeln und Borree, etwas Savoyerkohl und Laktuke oder Sallat dazu, wenn es nämlich in der Jahreszeit iſt, daß ſolches alles einen reinen, guten Geſchmack hat; iſt es aber ſpät im Winter, daß genannte Dinge keine reine, gute Säfte mehr haben, ſo muß man dabey behutſam ſeyn, weil ſie ſodann mehr verderben, als gut machen; man laſſe dann den Bouillon 3 bis 4 Stunden ſo langſam kochen, daß man in dem Keſſel kaum eine Bewegung bemerke, dann wird ſelbige gut und klar bleiben. Nehmet alsdann das Fleiſch heraus, und gießt den Bouillon durch ein enges Haarſieb in ein irdenes Geſchirr, daß er ſich ſetze, um hernach davon ſowohl bey Fleiſchſpeiſen als Gemüſen und Suppen Gebrauch zu machen. Das ausgekochte Fleiſch kann entweder mit beliebigen Saucen gegeſſen, oder zur Domeſtiquen- oder Geſindeſpeiſung verbraucht werden. Hat man aber weniger Bouillon nöthig, ſo nimmt

nimmt man nach der angegebenen Proportion weniger Fleiſch und andere Zuthaten.

b) Zu gutem Jus für Suppen oder Saucen nimmt man gutes mageres Rindfleiſch aus der Keule oder vom Bug, etwas ſchieres Hammelfleiſch und rohen Schinken. Das Rindfleiſch ſchneidet man in zolldicke Scheiben, rangiret es auf dem Boden des Caſtrols, dann das Kalb- und Hammelfleiſch nebſt dem Schinken, welchen man vor der Hand in dünne Scheiben darauf ſchneidet, giebt einige Anrichtelöffel voll fetten Bouillon dazu, und läßt es wohl zugedeckt auf gelindem Feuer anziehen, und zwar ſo lange, bis es unten auf dem Boden ſich braun angeſetzet hat. Dies nennt man Attachiren, welches am ſicherſten zu erkennen iſt, wenn man einige Löffel voll Bouillon darauf giebt, und damit loskochen läßt. Iſt die Couleur dann nach jeder Speiſe Erforderniß hoch genug, ſo füllt man von oben beſchriebenem Bouillon ſo viel auf, als man zu gebrauchen nöthig hat, und iſt ſolche noch nicht hoch genug, ſo läßt man den Jus von neuem anſetzen. Iſt er dann aber ganz aufgefüllet, ſo thut man einige Zwiebeln, Peterſilie und Mohrrüben nebſt einigen Köpfen Sellerie dazu, läßt dies alles dann halb zugedeckt von einer Seite langſam kochen, bis das darin befindliche Fleiſch gahr iſt; ſo kann man Gebrauch davon machen.

c) Eine gute Braiſe muß ſo gemacht werden: Man ſchneidet dünne, handbreite Scheiben von gutem, weißen Speck etwa zwey Meſſerrücken dicke, belegt damit den Boden des Caſtrols, worin man Fleiſch, Geflügel oder Wildprät a la Braiſe gahr machen will. Auf die Barden (Speckſcheiben) leget man die gahr zu machende Sache, thut allerley Wurzelwerk, Zwiebeln, Charlotten, einige ganze Pfefferkörner, und von einer, auch für große Sachen von mehrern Zitronen

den

den Saft nebſt gehörigem Salze dazu, füllet ſolche dann mit gutem fettem Bouillon auf, nach Proportion der Sache, die darinn gahr werden ſoll, ob ſolche nämlich alt oder jung, groß oder klein ſey, und alſo weniger oder mehr Zeit zu kochen habe, dann decket man die in die Braiſe gelegte Sachen oben wieder mit Speckſcheiben (Barden) zu, über dieſe aber ein nach der Weite des Caſtrolls rund geſchnittenes Papier, damit die durch das Kochen aufſteigende Feuchtigkeit nicht auf die Sachen falle, welche in der Braiſe gemacht werden; dann ſorge man dafür, daß der Deckel aufs Caſtroll feſt ſchließe, ſo iſt es fertig.

Wenn die in der Braiſe befindliche Speiſe gahr gekochet iſt, ſo bleibt jedesmal in dem Caſtroll ein ſehr kräftig ſchmeckender Satz zurück, wie auch ein gutes Theil Fett, theils von dem Speck, theils auch von dem Fleiſch oder Geflügel, welches a la Braiſe gahr gemacht worden. Dieſes kann in einem irdenen Geſchirre aufbewahret, vorher aber, wenn es ſehr kurz eingekochet iſt, oder ſich gar am Boden angeſetzet hat, als in welchem Fall man einige Löffel voll Bouillon, oder, in deſſen Ermangelung, Waſſer darauf geben kann, damit losgekocht, und ſodann zum Gebrauch aufbewahret werden. Oft erhält man von dieſer oder jener in der Braiſe gahr gemachten Speiſe ganze unangeſchnittene Stücken Fleiſch oder Geflügel von der Tafel zurück, welche den andern oder dritten Tag in ihrer eigenen Braiſe wieder warm gemacht, und doch noch wohlſchmeckend befunden werden. Hat man aber in einigen Tagen irgend wieder eine Sache a la Braiſe gahr zu machen, ſo wird die ſchon gebrauchte vortrefflich benutzt, wenn man ſie ſtatt des Bouillons darauf giebt, nur mit der Einſicht, daß nicht etwa eine Wildprätsbraiſe auf zahmes Geflügel oder Kalbfleiſch gegeben werde. Dagegen können Braiſen, worinn letztgedachte

Fleiſch-

Fleiſcharten gahr gemachet worden, vorzüglich zu Wildpråt gebrauchet werden. Jede Sache wird, in einer auf ſolche Art verfertigten doppelten Braiſe gahr gekochet, weit kräftiger, ſchmackhafter, und ohne Koſten ſehr verbeſſert. Sollte man aber auch auf obige Art nicht immer Gebrauch davon machen können, ſo kann man doch vorzüglich Rindfleiſch- Kalbfleiſch- und Hammelfleiſchbraiſen noch auf mancherley Weiſe benutzen. Man läßt ſie nämlich auf gelindem Kohlfeuer attachiren oder anſetzen, gießt das Fett davon, und kochet ſie dann mit Bouillon los, ſo gewinnt man einen ſehr brauchbaren Jus, wovon ſich ſehr gute Saucen bereiten laſſen. Man kann auch mit dem Satz dieſer Braiſen ſeine Vorkoſten oder Gemüſe ſehr verbeſſern und ſchmackhafter machen. Auch das Fett dieſer Braiſen läßt ſich ſehr gut zu Speiſen, und vorzüglich zu Vorkoſten in der Geſindeküche, anwenden, um die Butter daran zu erſparen.

d) Conſammer (Kraftbrühe) wird ſo bereitet: Zu der Quantität eines Quarts nehme man 4 Pfund ſchieres, mageres Rindfleiſch, 4 Pfund Kalbfleiſch, welches Beine von den Keulen ſeyn können, ½ Pfund rohen, magern Schinken, und, wenn man es haben kann, Keulen und Carcaſſen (Knochen und Gerippe, wovon das Fleiſch meiſt abgeſchnitten iſt) von Putern und Hühnern. Das Rindfleiſch ſchneidet man in zolldicke Scheiben, rangirt es in einem Caſtroll, thut das Kalbfleiſch und den Schinken, welchen man vor der Hand in dünne Scheiben ſchneidet, dazu, giebt einen Anrichtelöffel voll Bouillon darauf, und läßt es auf dem Feuer ganz gelinde anſetzen, daß die Couleur goldgelb wird, wenn es aufgefüllt iſt. Dies geſchieht dann mit Bouillon, oder im Fall man davon nicht hinlänglich hätte, kann man auch etwas Waſſer dazu nehmen; alsdann läßt man es ganz gelinde kochen, thut einige Zwiebeln,

beln, Charlotten, Mohrrüben und Peterſilienwurzeln, und 10 bis 12 ganze Pfefferkörner dazu, und läßt es drey Stunden ununterbrochen kochen; alsdann gießt man einige Gläſer guten Rhein= oder alten Franzwein dazu, läßt ſolchen einigemal mit überkochen, und gießt dann die Brühe in ein anderes Caſtroll von dem Fleiſche rein ab, thut dazu von zweyen Zitronen den Saft, 10 bis 12 Stück fein geſchnittene Charlotten, ganz unmerkbar wenigen Knoblauch, einige Körner Engliſch Gewürz, $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt, Salz, ſo viel der rechte Geſchmack erfodert, und thut, um es klar zu machen, $\frac{1}{2}$ Pfund ſchieres, fein gehacktes Kalbfleiſch dazu, läßt es auf dem Feuer aufkochen, und gießt es durch eine, auf einem umgekehrten Schemmel feſt gebundene, dichte Serviette, läßt es in ein irdenes Geſchirr laufen, und wenn es mit einemmal Durchlaufen noch nicht klar iſt, läßt man es ſich mehrmal durchziehen. Man muß hier beobachten, daß nur noch ungefähr ein gutes Quart Brühe auf dem Fleiſche befindlich iſt, wenn man es abgießt. Im Sommer nimmt man aus Vorſicht, daß der Gallert ſteif genug werde, auf die Quantität eines Quarts auch wohl ein oder zwey Kälberfüße mit zu dem Fleiſche. Man kann auch wohl von Puter= Schinken= und Kalbfleiſchbraiſen einen ſehr guten Conſommer ziehen, wenn man ſelbigem einige Pfund Kalbsbeine beyfüget, und ſolche mit gutem Bouillon anfüllet, welches dann keine beſondere Koſten machet, und zu kalten Paſteten von genannten Sachen recht gut iſt. Man kann auch Conſommer mit Eyweiß, wie alle andere Gallerte, klar machen. Weil aber alles rohe Ey jede Fleiſchkraft ſchwächt, ſo macht man dieſe lieber mit fein gehacktem Kalbfleiſch klar, wie oben gezeigt worden, um ſie recht ſtark zu erhalten.

e) **Glace.** Hierzu nimmt man $\frac{3}{4}$ Theile des beſten Bouillons, und $\frac{1}{4}$ Theil eben ſo guten Jus; dieſe

ſetze

ſetze man in einem engen Caſtroll zum Feuer, und laſſe ſie ſtrenge einkochen. Die oben zuſammenkochende Unreinigkeiten werden von Zeit zu Zeit mit einem Löffel abgenommen. Wenn ſolches ſo weit eingekocht iſt, daß es einem aufgelöſten Leime ähnlich iſt, ſo iſt es gut, und kann zum Glaciren bey Fiſchen, Geflügel und Fleiſchſpeiſen gebraucht werden. Eben hiervon wird auch der ſo genannte Büchſen- oder Reiſebouillon verfertiget; wenn nämlich obige Glace noch ſtrenger eingekocht iſt, ſo thut man ſie in zinnerne Büchſen, worinn ſich ſolche ſehr lange aufbewahren läßt, auch auf der Reiſe und in Campagnen am beſten zu gebrauchen iſt. Denn der ſo genannte trockne Tafelbouillon hat ſchon zu viel durch das Trocknen der Luft von ſeinem Werth verloren, als welcher eben ſo gemacht wird, wie jener, nur daß man ſolchen in kleine Tafeln oder Kuchen, etwa wie Chocolatetafeln, gießt und an der Luft trocknet.

f) Coulis. Dieſes und Blanc ſind das Weſentlichſte, woraus alle Saucen, nur wenige ausgenommen, gemacht werden. Ihre verſchiedene Namen erhalten ſie faſt mehrentheils nur von einer Sache, womit ſie verſetzt werden, und wovon ſie einen herrſchenden Geſchmack erhalten müſſen, als z. B. von Trüffeln, Champignons, Auſtern, Gurken, Krebſen, Muſcheln, feinen Kräutern und dergl. Coulis oder Blanc aber iſt immer die Hauptſache ſelbſt; iſt dieſer recht gut, ſo wird es Jedem leicht werden, eine Menge verſchiedener Saucen gut und ſchmackhaft zu machen, welches durchaus nicht ſeyn wird, wenn man auch vorgenannte Ingredienzien noch ſo gut zu nutzen verſtünde. Wenn man oben beſchriebenen Jus gekocht hat, ſo nimmt man nach dem Maaße, ob man viel oder wenig Coulis gebraucht, $\frac{1}{2}$, 1, 2, auch mehrere Pfunde ſchieres Kalbfleiſch, $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Pfund rohen, magern Schinken, einige Zwiebeln, Schalotten, Mohrrüben, und einige

Peter-

Peterſilienwurzeln, ſchneidet dies alles grobwürflich, und ſchwitzet es mit gutem Bouillonfett oder Provencerôl in einem Caſtroll auf raſchem Feuer, bis das Fett oder Oel anfängt ſtille zu werden, und alſo dem Verbrennen nahe iſt; alsdann thut man mit Rückſicht auf die zu machende Quantität Coulis Mehl dazu, ſchwitzet es mit dem Fett etwas durch, und füllet dann ſo viel guten Jus darauf, als man Coulis haben will, rühret es klar, und läßt es bey mäßigem Feuer von einer Seite kochen, daß es ſich kläre. Die oben zuſammenkochenden Unreinigkeiten werden abgenommen, und wenn ſolches dann eine Stunde alſo gekochet, und der Coulis noch nicht genug ſemig iſt, ſo ſchwitzet man ein wenig Mehl in Butter, und legiret gleichſam den Coulis damit, nimmt nachher alles Fett rein davon ab, und läßt ihn langſam durch ein nicht zu loſes Haarſieb laufen, aber nicht durchreiben, weil er ſonſt nicht klar bleiben kann, ſondern von dem mit durchgeriebenem Wurzelwerk geronnen ausſieht, worauf er zum Gebrauch fertig iſt. Fehlerhaft iſt es, wenn man den Coulis mit Zitronenſaft, oder wohl gar weineſſigſauer, oder, wie man es nennt, piquant zu machen ſucht. Denn erſtlich wird ſolcher für alles Gemüſe unbrauchbar, und zweytens kann man ihn auch nie lange gut aufbewahren, weil er dadurch, zumal im Sommer, um ſo mehr zum Sauerwerden geneigt gemachet wird, da man ohnehin, wenn man zu irgend einer Speiſe ſaure Sauce gebraucht, ſolche ſehr leicht mit Zitronenſaft verſetzen kann. Eben ſo ſehr iſt alles heiße Gewürz im Coulis zu tadeln; er wird zwar dadurch heiß werden, aber angenehm ſchmackhaft wird er nur allein von Fleiſch und Schinken.

g) **Weißen Coulis oder Blanc.** Wenn man einen recht guten Bouillon gekocht hat, ſo nimmt man ſchieres Kalbfleiſch nach der Maaße, wie man viel oder wenig

wenig Blanc machen will, ein auch mehrere Pfunde Kalbfleiſch, $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, Zwiebeln, Sellerie und Peterſilienwurzeln, ſchneidet dies alles in feine Scheiben, und ſchwitzet es in guter Butter oder gutem reinen Bouillonfett in einem Caſtroll auf dem Feuer, doch ſo, daß es weiß bleibt; dann thut man Mehl dazu, und hier muß man wieder das Mehr oder Weniger bemerken, füllet es mit gutem Bouillon auf, läßt es ſodann kurz einkochen, daß es ganz dicklich, oder, in der Sprache der Köche zu reden, ſemig iſt, dann wird es durch ein Haarſieb gegoſſen, und iſt zum Gebrauch fertig. Dieſer weiße Coulis wird zu allen weißen Gemüſen oder Vorkoſten gebrauchet, ingleichen zu den mehreſten weißen Saucen.

h) **Legiren** iſt nichts anders, als eine Speiſe oder Brühe zuletzt beym Anrichten ſemig machen. Dieſes geſchieht mit Blut, Eyerdottern, und auch ausgewaſchener Butter.

Mit **Blut**, wenn man ſchwarz kocht, als Gänſe, Enten, auch Fiſche, wenn ſie blutreich ſind, z. B. Karpfen, Schley, Aal und dergl., ſo fängt man beym Abſchlachten das Blut, hebet es auf, und rühret es mit ein wenig Eſſig oder Sahne klein, nachdem die Speiſen ſind, und wenn man anrichten will, wird ſolches daran gerühret.

Mit **Eyerdottern** verfährt man ſo, daß man einige Eyerdotter ausſchlägt, ſolche entweder mit ſüßer Sahne oder Weineſſig, Wein oder Fleiſchbrühe, nach Beſchaffenheit der Speiſen, klein rühret, und damit eine Speiſe ſemig macht.

Mit **Butter** legirt man ein wenig dünner, als es ſonſt ſeyn müßte, und wenn man anrichtet und das Fleiſch ſchon heraus genommen hat, ſo nimmt man ein kleines Stück friſch ausgewaſchene Butter, drücket ſolches

ſolches ein wenig platt, kehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur eben auf gelindem Feuer ein wenig ab, wie man ſonſt eine Butterſauce abrühret.

i) **Saucen.** Man hat deren gar mancherley, und es kömmt nur darauf an, daß man einige derſelben zu machen verſtehe, ſo wird man leicht darauf kommen, jede andere von ſelbſt auszufinden. Es ſollen jedoch hieſelbſt einige angegeben werden, die theils mit, theils ohne Coulis und Jus gemacht werden.

aa) **Sauce zu Hammelbraten:** Nimm das Fett von der Hammelbratenſauce, thue es in einen Tiegel, laß klein geſchnittene Schalotten oder Zwiebeln darinn gahr braten; alsdann gieße die Bratenſauce nebſt kräftiger Fleiſchbrühe dazu, und laß es mit Zitronſaft, etwas Gewürze oder Weineſſig, geſtoßenen Pfeffer und geriebener Semmel oder Brod durchkochen, und richte es unter dem Braten an, oder gieb es in einer Sauciere daneben.

bb) **Gurkenſauce:** Mache Mehl in einem Tiegel mit Butter gelbbraun, gieß etwas Wein und Waſſer dazu; ſchäle Salzgurken ab, ſchneide ſie in länglichte Stücke, und laß ſie mit der Brühe durchkochen. Sie ſchmeckt gut an geſchmorten Hammelkeulen, und dann kann man, ſtatt des Waſſers, die Brühe, worinn die Hammelkeule geſchmort iſt, nehmen, und etliche Zitronſcheiben dazu ſchneiden.

Auf eine andere Art: Mache in einem Tiegel mit Butter Mehl gelbbraun, nebſt fein gehackten Schalotten oder Zwiebeln, thue dazu ein Lorbeerblatt, geſtoßene Muskatenblumen, Pfeffer, Baſilikum, kleine eingemachte Gurken, Kapern, eingeweichte Trüffeln, gewäſſerte und gehackte Sardellen, abgeſchälte Oliven; gieß dazu Bouillon und Wein, und laß es zuſammen kochen, zuletzt thue Zitronſaft und auch Zucker dazu.

Dieſe Sauce iſt gut zu Hammelbraten und mehrern andern Speiſen.

cc) **Champignonsſauce:** Koche recht gute Champignons ab, putze ſie rein aus und ſchärbe ſie klein; ſetze Butter auf, brate Mehl darinn braun, gieß etwas weißen Wein dazu, auch Zitronſcheiben, und laß die Brühe durchkochen. Sie ſchmeckt an jedem Fricaſſee gut.

Mit ganzen Champignons: Koche ſolche ab, und putze ſie rein aus; koche Kaſtanien ab, und mache die Schale davon. Setze Butter auf, und laß ſie mit Mehl braun werden; alsdann gieß etwas weißen Wein dazu, lege die Champignons in die Brühe, auch Oliven, Kapern, Zitronſcheiben, etliche gewäſſerte klein geſchärbte Sardellen, Kaſtanien, und ein Stück Zucker, laß dies alles durchkochen. Dieſe Brühe ſchmeckt beſonders gut an Enten; alsdann aber kann man ihre Lebern und Magen klein geſchnitten dazu thun.

dd) **Kapernſauce, weiße:** Ein gut Stück ausgewaſchener Butter, ein Löffel voll Mehl, 2 Eyerdotter, ein wenig zerſtoßene Muskatenblumen, Lorbeerblätter, ein Paar Stückchen Zitronſchalen; dieſes zuſammen in einem Caſſeroll oder Pfanne wohl durchgeknätet, dann ein Paar Löffel voll Kapern daran gethan, und mit gutem Bouillon, oder, in deſſen Ermangelung, ein wenig Waſſer und Wein zu einer ſemigen Sauce abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen; ſo iſt ſie recht und gut zu gebrauchen, wozu man will.

Braune Kapernſauce: Man mache ein wenig hochbraun Mehl, und thue klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein klein Bündchen feine Kräuter, als: Peterſilie, Baſilicum, und ein ganz wenig Thymian, ſolches zuſammengebunden, ein Paar Löffel

voll

voll Kapern, und, ſo man will, auch Corinthen, alles in das heiße Mehl gethan, und damit auf dem Feuer durchgerühret, und dann eine gute Fleiſchbrühe, oder halb Waſſer und rothen Wein daran gegoſſen, auch Zitrone, Nägelein und Zucker daran gethan, wie auch, wenn es nöthig thut, ein wenig Salz; dann ſolches zu einer ſemigen Sauce kochen laſſen, ſo iſt ſie recht, und zu Paſteten von Wildprät, Enten und Tauben zur Veränderung zu gebrauchen, ingleichen über vorher abgebratene Enten, Tauben, gekochte Ochſenzungen und dergleichen.

ee) **Weiße Schalottenſauce:** Ein Stück ausgewaſchener Butter, einen Löffel voll Mehl, eine gute Portion ganz fein gehackter Schalotten, ſolche zuſammen durchgeknätet; dann mit einer klaren Fleiſchbrühe oder nur ein wenig Waſſer angenetzt, und damit zu einer ſemigen Sauce abgerührt, zuletzt mit ein wenig Weineſſig gebrochen, und ſo man einen halben Löffel voll Champignonpuder daran thut, ſo wird es ſo viel beſſer. Dieſe Sauce iſt gut zu allen gebratenen Sachen, als Carbonade von welcher Art Fleiſch es ſey, zu Grillade oder Roſtbraten, ingleichen über einen gebratenen Capaun, dergleichen Hühner u. ſ. w.

ff) **Sardellenſauce:** Ausgewaſchene Butter, ein Löffel voll Mehl, ganz klein gehackte Schalotten, eine Portion ganz klein gehackte Sardellen, Zitronen, Lorbeerblätter; dieſes zuſammen durchgeknätet, und mit einer guten Brühe abgerühret, ein wenig Champignonspuder dazu iſt auch gut. Dieſe Sauce iſt inſonderheit gut über allerhand Arten Fiſche und Fiſchpaſteten, auch zu Grilladen, farcirten Sachen und dergl. Die Sardellen müſſen vorher nur ein wenig ausgewäſſert werden. Statt deren kann man auch ein Stück guten Hering nehmen, von den Gräten abmachen, mit einem

Stückchen Butter, Zwiebeln und Schalotten ganz fein zerhackt nach dieſer Regel machen, ſo iſt die Sauce auch recht gut, und beſonders zu Rindfleiſch, naturel gekocht, ſehr wohlſchmeckend.

gg) **Auſter- und Muſchelſauce:** Aufgemachte und aus den Schalen ausgeſtochene Auſtern werden in ein Geſchirr gethan, ein wenig Waſſer daran gegoſſen, und ſolches nur einmal aufgekochet; dann ein gut Stück ausgewaſchener Butter nebſt einem Löffel voll Mehl in einer Pfanne zuſammen durchgeknätet, auch dazu ein Löffel Champignonspuder und Zitronen dazu; dann das Auſterwaſſer durch ein kleines Haarſieb daran gegoſſen. Iſt des letztern nicht genug, ſo gießt man ein wenig Waſſer und Wein dazu, auch geſtoßene Muskatenblumen, und dann ſolches zu einer ſemigen Sauce abgerühret; dann kann man von den Auſtern den Bart abmachen, und die reinen Auſtern zu der Sauce thun, ſo wird ſie ſehr gut. Will man einige rohe Auſtern ganz klein hacken, und ſolche vorher mit in das Mehl und Butter einknäten, ehe man es abrührt, ſo iſt es ſehr gut. Es ſchickt ſich aber dieſe Sauce faſt über alles, als gebratene Capaunen, gekochte und gebratene Fiſche, beſonders Hechte, auch allerley ſaure Paſteten, und faſt über alles, was man nur will.

Zur **Muſchelſauce** werden etliche rohe Muſcheln aufgemacht, aus den Schalen genommen, und mit etwas Schalotten klein gehackt; dann ein Stück ausgewaſchener Butter, ein Löffel voll Mehl, und die gehackten Muſcheln, nebſt Lorbeerblättern, Zitronen, Muskatenblumen, alles zuſammen in einem Geſchirr durchgeknätet, und dann mit ein wenig Bouillon, oder ein wenig Wein und von der Muſchelſuppe zu einer ſemigen Sauce abgerühret; dann auch recht naturel abgekochte

kochte Muſcheln, erſtlich den Bart abgemacht, und zuletzt in die Sauce gethan, ſo iſt ſie recht und überall, wie die Auſterſauce, zu gebrauchen.

hh) Zitronbrühe: Es werden Zitronſcheiben mit Semmelkrumen und Butter in Fleiſchbrühe durchgekocht. Die Sauce ſchmeckt mit alten Hühnern ſehr gut.

ii) Braune Roſinenbrühe: Setze ein halbes Pfund große und etwas kleine Roſinen, wohl verleſen und gewaſchen, mit Waſſer aufs Feuer, und laß ſie mit einer Zitronſchale gahr kochen. Alsdann mache Mehl in Butter braun, thue ein Stück Zucker und etliche Zitronſcheiben daran, laß es mit etwas weißen Wein durchkochen; thue die Roſinen, auch einige abgezogene geſchnittene Mandeln hinzu, und laß die Brühe durchkochen. Sie ſchmeckt gut zu Rindfleiſch, wie auch an Ochſenzungen.

kk) Kalte Musbrühe: Man macht das Pflaumenmus mit weißem Wein dünne, thut geſtoßenen Zucker und klein geſchnittene Zitronſchale darunter. Dieſe Sauce wohl durchgerührt iſt gut über Karpfen, zu Braten, und zu Eyerkuchen. Manche nehmen ſtatt Wein Weineſſig und Waſſer, wovon der Geſchmack piquanter wird.

1) Potage von Tauben.

Laß die Tauben in Waſſer und Salz, in einem eigenen Topfe, in einem andern aber Perlgraupen kochen, und wenn beydes meiſt gahr geworden, ſo gieß die Perlgraupen mit ihrer Brühe zu den Tauben in ihrem Topfe hinzu, füge Butter und allerley Wurzeln, klein geſchnitten, dazu, und zuletzt Klöße und Muskatenblumen. Beym Anrichten in der Schüſſel wird noch Muskatennuß obenher gerieben.

1) Da man an dieſe, und mehr andre Potagen, auch getrocknete Morcheln leget, ſo muß man ſie in einem eignen Töpfchen mit Waſſer weich kochen, hierauf in kaltem Waſſer abkühlen, und ſie verputzen, auch ihnen die Stängel ausſchneiden. Hierauf müſſen ſie noch zwey- bis dreymal mit Waſſer abgeſpület, und von allem Sande befreyet werden, der ſonſt unter den Zähnen knirſchen muß. Endlich werden die ſo verputzten und gereinigten Morcheln in die Potage gethan, um darinn aufzuſieden, und ſchmackhaft zu werden.

2) Will man feine Nürnberger geſponnene Nudeln auch zur Potage mit haben, ſo leget man ſie zuletzt hinein, und läßt ſie ein Paarmal mit aufſieden. Man muß aber die Potage nicht zu dicke von allen Ingredienzien werden laſſen, und bedenken, daß Potage eine lange Brühe am Fleiſche ſeyn ſoll, die ſtatt einer ſonſt für ſich allein beſonders gekochten Suppe ſeyn ſoll.

3) Die klein geſchnittenen Wurzeln zur Potage aber können ſeyn: junge Mohrrüben, junge Paſtinaken, Peterſilienwurzeln und Selleriewurzeln. Auch können junge grüne Erbſen mit dazu kommen. Dieſe fein geſchnittene Wurzeln werden nicht für ſich beſonders, ſondern in der Potage gahr gekochet. Auch kann man in Ermangelung der Wurzeln, oder auch mit ihnen, klein gepflückte Peterſilienblätter, Blätter von grünen Erbſen, auch klein geſchnittenen Spargel anthun.

4) Die Tauben in der Potage müſſen ganz, und nicht in Viertel oder Hälften zertheilet, auch nicht gefüllet ſeyn. Die Klöße kommen, wenn man welche dazu nimmt, auch zuletzt hinzu, und man findet ihre Bereitung Kap. 4. Nr. 9.

5) Man erwähnet auch, wie ſolches in den vorhergehenden Kapiteln geſchehen iſt, nicht immer des Salzes, als des Hauptgewürzes der Speiſen, und ſetzet immer

mer voraus: daß ſolches nach Nothdurft von jeder Köchin, ohne Erinnern, zu nehmen ſey.

6) Die Tauben ſtehen zwar nur in der zweyten Ordnung, als Mittelſpeiſe, unter dem edlen Geflügel; die ietzt beſchriebene Taubenpotage aber kann ſchon zu Zeiten, vornehmlich in Städten, als eine Gaſtſpeiſe angeſehen werden. Nur müſſen die Tauben fein groß und anſehnlich ſeyn. Zuweilen iſt auch wohl Kalbfleiſch mit unter dieſe Tauben zur Potage gebräuchlich.

2) Tauben mit einer Reisſuppe.

Die Tauben werden, wie vorhin bey der Potage geſaget worden, für ſich beſonders halb gahr gekochet, worauf der gleichfalls für ſich in einem Töpfchen halb gahr gekochte Reis hinzu gethan, und beydes zuſammen vollends durchgekochet, und mit Butter und zerſtoßenen Muskatenblumen abgewürzet wird.

1) Wäre die Suppe vom Reiße noch allzu dünne geblieben, ſo kann man beym Aufgeben geröſtete Semmelſcheiben anlegen. Die Tauben können auch in Viertel zerſchnitten gekochet geweſen ſeyn. In der Schüſſel wird Muskatennuß übergerieben.

2) Dieſes Gericht iſt nur eine Mittelſpeiſe, und man kann auch ſtatt des Reißes ſelbſt gemachte Nudeln nehmen. Dieſe werden mit der von dem Taubenfleiſche genommenen Brühe geſotten, worauf denn das Fleiſch, wenn die Nudeln gahr ſind, wieder hinzu gethan wird, um ein wenig noch damit aufzuſieden. Auch kann man nach Kap. 4. Nr. 8. für ſich in Waſſer gahr gekochte gemeine große Klöße gebrauchen, und damit verfahren, wie eben von den Nudeln iſt geſaget worden.

3) Tauben mit einer Suppe von grünen Erbſen.

Man muß junge grüne Erbſen gleich mit den Tauben zuſammen kochen. Die Gewürze ſind nur Butter und grüne Mayeranblätter, oder allenfalls Peterſilienblätter. Zuletzt leget man geröſtete Semmelſcheiben in die Schüſſel, gießt die Brühe mit den Tauben darüber, daß die Scheiben darinn erweichen mögen. Die Tauben werden in dieſer Suppe, zu Vierteln zerſchnitten, gekochet. Beym Anrichten in der Schüſſel muß man Muskatennuß obenher reiben.

1) Wenn man ietzt, und in der Folge, angepflückter Blätter von unſern einheimiſchen Gewürzkräutern gedenket, ſo heißt das ſo viel: ſie werden nicht klein geſchärbet, ſondern ganz, wie ſie von Natur gewachſen ſind, gelaſſen, aber von Stängeln befreyet.

2) Einige legen ein wenig Zucker zu dieſen Erbſen, deren in der Suppe eben nicht allzu viele ſeyn müſſen, weil es alsdann keine Suppe mehr wäre.

3) Dieſe Taubenſuppe iſt eine Mittelſpeiſe.

4) Kräuterſuppe mit Tauben.

Dieſe Suppe wird nach Kap. 1. Nr. 12. gemacht, und es ſteht frey, verlorne Eyer hinzu zu thun, oder nicht. Die Tauben aber müſſen unzerſchnitten, und ganz in dieſe Suppe kommen. Und da man die Kräuter in der erſten Frühlingszeit als das Neue vom Jahre ißt, ſo hat man an dieſer Suppe und Tauben eine Gaſtſpeiſe.

5) Tauben mit einer Speck- und Mayeranbrühe.

Laſſet die Tauben meiſt gahr kochen, und ſetzet klein würfelicht geſchnittenen Speck in einem Tiegel

oder Schmortopf auf Kohlen, damit es gelblicht brate; thut grünen oder trocknen Mayeran hinzu, und zuletzt auch noch ein wenig Waizenmehl, welches nur gelblicht in dem Speck werden muß, um davon die Brühe ſemiſch zu machen; leget nun die Tauben, in Viertel zerſchnitten, in den Speck hinein, gießet von der Brühe, darinn ſie gekochet geweſen, ſo viel nöthig, dazu, und laſſet alles in dem Tiegel oder Schmortopfe verdeckt zuſammen ſtofen. Beym Anrichten wird zerriebene Semmel übergeſtreuet.

1) Man kann ſtatt des Specks die Tauben auch ſo zurichten: Sie werden in einem Schmortopfe meiſt gahr geſchwitzet, ſodann Butter, Mayeranblätter und Muskatenblumen hinzu gefüget, ganz zuletzt aber noch zerriebene Semmel, um die Brühe ſemiſch zu machen. Einige werfen auch ganz wenig ächten Saffran dazu, um die Brühe gelb zu färben.

2) Dieſes Gericht iſt als eine Mittelſpeiſe zu achten, und man kann daneben dicke Erbſen, dicke Bohnen, dicke Grütze, Hirſe, auch grüne Schnittbohnen nehmen. Es wird aber auch allein, ohne Begleitung einer Vorkoſt, gegeſſen, wenn eine gute Suppe vorangegangen iſt.

6) Tauben mit einer Zitronbrühe.

Wenn die in Vierteln zertheilte Tauben gahr gekochet ſind, und in einem Tiegel ein Stückchen Butter zergangen, in welcher eine ſehr fein zerhackte Zwiebel, oder Bolle, aufbraten, und hierauf von der Brühe der Tauben, worinn ſie gekochet geweſen, ſo viel nöthig iſt, zugegoſſen werden muß: ſo wird Butter, ein Paar Löffel Weineſſig, Zitronſcheiben, Muskatenblumen, ganz zuletzt aber klein gehackte Peterſilie noch hinzu gethan; worinn man die Tauben nun etwas durchſchwi-

ßen läßt. Endlich werden ein Paar Eyerdotter mit etwas zugegoſſener Brühe abgerieben, und zugegoſſen. Wenn man anrichtet, ſo werden die Zitronſcheiben aus der Brühe über die Tauben geleget.

1) Die zerhackte Peterſilie muß am allerletzten angeſchüttet, und nur aufs allergelindeſte einen Sud gehabt haben; damit ihre grüne Farbe nicht verſchieße. Wenn man will, kann man auch die Brühe mit Zucker verſüßen.

2) Tauben mit einer Zitronbrühe ſind eine Gaſtſpeiſe.

7) Tauben mit einer Kapernbrühe.

Man läßt in einem Schmortopfe, oder tiefem irdenen Tiegel, Butter gelbbraun werden, leget die Tauben, in Vierteln zerſchnitten, hinein und läßt ſie verdeckt durchſchwitzen. Hierauf müſſen ſie mit noch hinzugegoſſenem kochenden Waſſer, Lorbeerblättern, Thymian und Peterſilie, zu einer kurzen Brühe einſtofen. Zuletzt kommen noch ein Paar Löffel voll Kapern, Korinthen, Zitronſcheiben, Weineſſig, Zucker, und etwas braun Mehl hinzu. Beym Anrichten werden die Zitronſcheiben über die Tauben hingeleget, und man hat ſodann an dieſem Gerichte eine Gaſtſpeiſe.

8) Tauben mit einer Wein- und Korinthenbrühe.

Laſſet die in Vierteln zerſchnittene Tauben gahr kochen, leget ſie hierauf in einen Tiegel oder Schmortopf, worinn Butter gelbbräunlicht angebraten iſt, gießet Wein und etwas Taubenbrühe an, würzet aber noch mit Zitronſcheiben und Zucker, auch Lorbeerblättern und Korinthen, laſſet es zuſammen in dem verdeckten Gefäße durchſchwitzen, und machet zuletzt die

Brühe mit einigen abgerührten Eyerdottern ſemiſch. Dieſe Tauben ſind auch eine Gaſtſpeiſe.

9) Tauben mit einer Sardellenbrühe.

Man muß die ganze unzerſchnittene Tauben in einem Schmortopfe, oder tiefen Tiegel, über gelindem Kohlfeuer, mit zuvor gelbbraun gewordener Butter, gahr ſtoſen; ſie hierauf herauslegen, fein gehackte Sardellen und Zwiebeln aber, nebſt ein wenig Mehl, kochendem Waſſer und ganz wenigem Weineſſig zuſammen ſieden, und dieſe Brühe über die Tauben in der Schüſſel hergießen.

1) Es iſt gar nicht nöthig, zu dieſer Brühe eigentliche Sardellen zu nehmen. Guter, und etwas gewäſſerter Hering thut die nämliche Wirkung.

2) Auch kann man gebratene Tauben mit dieſer Brühe übergießen. Sind es gebratene Tauben von dem vorigen Tage, ſo läßt man ſie in der Butter zuerſt ein wenig wieder durchziehen, damit ſie nicht kalt zu Tiſche kommen. Es iſt aber dieſes Eſſen eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe.

10) Geſchmorte Tauben mit einer braunen Sauce.

Belege den Boden des Schmortopfes mit Butter oder Speckſcheiben, hierauf Gewürzkräuter; als Thymian, Baſilicum und Peterſilie, ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, ganze Nägelein oder Nelken, ganzen Ingwer, und zwar nur ſehr wenig dieſer Gewürze. Laß die Tauben ganz gelinde und langſam in dem wohl verdeckten Topfe gahr werden. Sollte die Brühe zu ſehr einkochen wollen, ſo muß etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer zugegoſſen werden. Man nimmt die Tauben,

mit Zurucklaſſung aller Gewürze, heraus, und begießt ſie mit folgender alſo zu bereitender brauner Brühe: Klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, geſtoßene Nägelein, und etwas braunes Mehl. Dieſes wird mit halb Wein und halb Waſſer zu einer ſemiſchen Brühe gekochet, aber beſtändig gerühret, daß ſie nicht anbrenne, da man denn zuletzt noch Weineſſig, Zucker und zerriebene Zitronſchale hinzuthut.

1) Man hat dieſe Brühe gern hochbraun', welches von dem braunen Mehle abhängt. Man thut Butter in einen Tiegel, läßt ſie gelbbraun werden, rühret Mehl und ein wenig Zucker mit dem Küchenlöffel ſo lange, bis es ſeine hohe Farbe erlanget hat.

2) Auch über gebratene Tauben iſt dieſe Brühe vortrefflich, und beyde Brühen machen die Tauben zu einer der geachtetſten Gaſtſpeiſen.

11) Tauben mit einer Kirſchenſauce.

Zertheile die Tauben in zwey Hälften, und koche ſie im Waſſer und Salze gahr. Mache nun, nach vorbeſagter Art, Mehl mit Zucker hochbraun, zerſtoß ein Paar Hände voll trockne oder gebackene Kirſchen, thue Zimmt und zerriebene Zitronſchale, nebſt Weineſſig und Waſſer dazu, und laß es langſam über Kohlen in dem Tiegel zuſammen kochen, daß es etwas ſemiſch werde. Streich es ſodann durch ein Haarſieb mit etwas gekochtem Waſſer, lege die Taubenhälften in die mit Zucker etwas zu verſüßende Sauce, laß es noch einmal aufſieden, daß von der Brühe das Fleiſch durchzogen werde. Beym Anrichten wird Zucker und Zimmt übergeſtreuet.

1) Wenn kalte gebratene Tauben vorhanden ſind, ſo kann man ſie, in Hälften zerlegt, mit eben dieſer Kirſchſauce anſtoſen.

2) Dieſe Tauben ſind als eine Gaſtſpeiſe ſehr in Achtung.

3) Als **Mittelſpeiſe** achtet man **Tauben in ihrem Blute:** Laß das Blut der geſchlachteten Tauben in einen Topf, darinn Eſſig iſt, laufen, quirle es, damit es nicht gerinne; brühe oder pflücke alsdann die Tauben ab, ſchneide ſie mitten durch, waſche ſie aus, laß ſie langſam in einem zugedeckten Caſtroll mit Butter ſchmoren, thue dazu geſtoßenen Pfeffer nebſt etlichen Gewürznägelein; zuletzt gieß das Blut und den Eſſig durch einen Durchſchlag dazu, auch etwas Wein. Es muß nicht wenig Butter ſeyn, indem kein Waſſer dazu kömmt. Iſt es zuſammen gahr, ſo wird angerichtet.

12) Tauben mit Stachelbeeren.

Nachdem die Tauben im Waſſer meiſt gahr gekochet ſind, werden die von Stängeln und Blüthe entledigten Stachelbeeren, ingleichen Zucker und Butter, ganz zuletzt aber geſtoßener Zimmt und fein zerſchnittene Zitronſchale hinzu gethan. Beym Aufgeben wird Zimmt und Zucker, auf den Rand der Schüſſel aber zerriebene Semmel geſtreuet.

1) Man kann auch Landwein an die Brühe gießen und mit kochen laſſen. Die Brühe wird ſemiſch von den Stachelbeeren, deren viele ſich vermüſen.

2) Tauben mit Stachelbeeren ſind eine Gaſtſpeiſe.

13) Tauben mit jungen grünen Erbſen.

Sind die Tauben halb gahr gekochet, ſo thue die Erbſen nebſt Butter, Muskatenblumen, und zerriebener Semmel, auch etwas Zucker hinzu, und laß Tauben und Erbſen ſo gahr werden, daß die Brühe ſemiſch ausfalle.

1) Alle

1) Alle dergleichen Schüſſeln werden auf dem Rande mit zerriebener Semmel beſtreuet, wo eine ſemiſche Brühe ſich befindet.

2) Wenn die Erbſen noch das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieſes Gericht eine Gaſtſpeiſe. Iſt es aber ſchon ſpät im Jahre, ſo hat man es für eine Mittelſpeiſe zu achten.

14) Tauben mit Paſtinaken.

Die Paſtinaken werden in einem Schmortopfe zum Feuer gebracht. Sind ſie halb gahr, ſo thut man die für ſich in einem beſondern Topfe auch halb gahr gekochten Tauben, nebſt ihrer Brühe, dazu, würzet mit Thymian, Peterſilie und Butter, und wenn Wurzeln und Tauben recht ſind, ſo werden die Paſtinaken unten in der Schüſſel, die Tauben aber darüber angerichtet.

1) Dieſes Eſſen iſt eine gemeine Speiſe im Sommer, wenn die Paſtinaken noch nicht ſüße ſind. Sind ſie aber im Winter ſüße, ſo kommen ſie nicht ſonderlich mehr auf den Tiſch des Mittelmannes.

2) **Tauben mit Kohlrabi** werden eben ſo gekochet, mit Muskatenblumen aber gewürzet. Sie ſind mit den Paſtinaken gleichen Werthes.

15) Tauben mit Blumenkohl.

Die Tauben werden für ſich in Waſſer und Salz gahr gekochet. Den Blumenkohl aber muß man in einem irdenen Schmortopfe mit Butter und der abgegoſſenen Brühe von den Tauben, Muskatenblumen und etwas zerriebener Semmel, die ganz zuletzt hinzu kömmt, meiſt gahr ſtofen. Man leget die Tauben hinzu, daß ſich, durch ganz gelindes Anſieden, der Blumenkohlgeſchmack hineinziehen möge.

1) Wenn

1) Wenn der Blumenkohl in einer Caſſerolle oder verzinntem Gefäße geſtoſet wird, ſo verſchießet die weiße Farbe in eine bläulichte. Er ſoll nicht ſo lange ſchmoren, bis daß er in Mus zerfallen muß.

2) Tauben mit Blumenkohl ſind ſo ziemlich für eine Gaſtſpeiſe zu halten.

16) Taubenfricaſſee.

Um die Tauben zu fricaſſiren, muß man ſelbige in Viertel, ja, welches noch beſſer, in Sechstel, als Flügel, Bruſt und Keulen, zerſchneiden, und ſie in einem Schmortopfe mit Butter, Waſſer, einer mit Nelken geſpickten Zwiebel, einem Bündlein Thymian, und ein wenig Eſſig gahr ſtoſen. Zuletzt werden Eyerdotter abgerühret, und mit der Brühe vereiniget, wovon dieſelbe ſemiſch werden muß.

1) Beym Anrichten werden das Bündlein Thymian und die Bolle weggeworfen.

2) Man kann eben dieſes Fricaſſee auch mit ein Paar Löffeln voll Kapern, oder Zitronſcheiben verſetzen. Es iſt aber des Abends gemeiniglich eine Gaſtſpeiſe.

17) Tauben mit jungem Hopfen.

Setzet die in Viertel zertheilte Tauben in einem Schmortopfe über Kohlen, leget weiß gebrannter Mehl, ein Bündlein Thymian, Peterſilie und Pfefferkraut mit Butter hinein, daß die Kräuter und Fleiſch etwas abſchwitzen. Nun gießet kochendes Waſſer hinzu, und laſſet das Fleiſch gahr werden. Der junge Hopfen aber wird klein geſchnitten, einmal aufgeſotten, deſſen Waſſer in einem Durchſchlage abgeſeihet, und nebſt etwas zerſtoßenen Muskatenblumen vollends gahr gekochet, zuletzt noch abgerührte Eyerdotter hinzu gethan.

1) Die

1) Die Kräuterbündlein werden auch hier, wie ſonſt immer damit geſchehen muß, weggeworfen.

2) Dieſes Eſſen gehöret allemal unter die Gaſtſpeiſen.

18) Tauben mit Borsdorfer Aepfeln.

Die in Sechstel zerſchnittene Tauben müſſen in halb Waſſer und Wein, mit kleinſcheibig geſchnittenen Aepfeln, Korinthen und Zucker gahr ſtofen. Die Brühe wird zuletzt mit braunem Mehle ſemiſch gemachet, und beym Anrichten Zimmt übergeſtreuet, und als eine geachtete Gaſtſpeiſe aufgeſetzet.

19) Braune Taubencompote.

Schneide jede Taube in zwey Hälften, und durchziehe ſie mit weißem friſchſchmeckenden Speck. Nimm ferner hochbraun gemachtes Mehl, wie ſolches oben Nr. 10. beſchrieben iſt, und fein gehackte Zwiebeln, und laß die Tauben in dem Schmortopfe verdeckt über gelinder Hitze durchſchwitzen. Wenn ſie meiſt gahr ſind, ſo ſetze noch halb rothen Wein und halb Waſſer, nebſt klein geſchnittener Zitronſchale, Nelken und Lorbeerblättern dazu, daß die Brühe etwas kurz einkochen müſſe.

1) Man hat auch eine weiße Taubencompote, da, an ſtatt braunen Mehls, weiß gebranntes, und ſtatt rothen Weins, weißer genommen, die Brühe aber zuletzt mit einigen abgerührten Eyerdottern ſemiſch gemachet wird. **Weiß gebranntes Mehl** wird aber ſo gefertiget: Man läßt Butter in einem Tiegel recht heiß, aber nicht braun werden, und rühret ſo viel Mehl hinzu, daß es ein Brey werde, der ſtets umgerühret, aber nicht braun gemachet werden muß. Man bedienet ſich deſſen, wenn die Brühe nicht braun, ſondern

weiß

weiß werden ſoll; dergleichen auch Nr. 17. zu den Tauben mit jungem Hopfen angegeben worden.

2) Die Taubencompoten werden meiſtens des Abends, nach einer guten Suppe, als eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe aufgeſetzet, wiewohl ſie auch des Mittags zu Zeiten auf den Tiſch kommen.

20) Taubenragout mit Champignons.

Leget die ganzen unzerſchnittenen Tauben in einen großen flachen Tiegel, oder in einen geräumigen Schmortopf, mit den Brüſten auf den Boden in gelbbraun gewordene Butter, daß ſie daran ein wenig braun ſchmoren; gießt ſodann kochend Waſſer nach Nothdurft hinzu, würzet die Brühe durch eine mit Nelken beſtochene Zwiebel, einigen Bündlein Kräuter von Peterſilie, Baſilicum und Thymian, auch Lorbeerblättern, und laſſet es zu einer kurzen Brühe einſtoſen. Endlich werden in ganz dünne Scheibchen zerſchnittene Champignons, die friſch oder getrocknet ſeyn können, mit etwas braunem Mehle, hinzugethan und noch mit durchgeſtoſet.

1) Dieſe Tauben mit Champignons ſind eine ausnehmend gute Gaſtſpeiſe.

2) Man kann auch, ſtatt der Champignons, Morcheln nehmen, aber Champignonspuder anſtreuen.

21) Gemeiner Taubenragout.

Gebratene Tauben müſſen, in Viertel zerſchnitten, mit Weineſſig, Waſſer und Butter, etwas Muskatenblumen, Lorbeerblättern und Zitronſcheiben in einem verdeckten Tiegel durchgeſtoſet, die Brühe zuletzt aber entweder mit braunem Mehle, oder abgerührten Eyerdottern, ſemiſch gemachet werden.

1) Die gebratenen Tauben dürfen nur kalt, in warmen Tagen vom vorhergehenden Mittage, in kalten Tagen aber wohl von längerer Zeit her ſeyn. Man kann daher, wenn man einmal Zeit und Mühe mit Taubenbraten ſich genommen hat, für eine künftige Mahlzeit auf einen Taubenragout Rückſicht nehmen.

2) Dieſer Taubenragout iſt nur eine Mittelſpeiſe.

22) Hoher Taubenragout.

Nimm gebratene und in Hälften zerſchnittene Tauben, lege ſie mit friſcher ungeſalzener oder ausgewaſchener Butter in einen breiten flachen Tiegel, hacke Zwiebeln und guten Hering, oder Sardellen, zu einem Brey, der mit etwas Mehl vermiſchet wird. Brate einige Schnitten eines guten Schinkens in Butter, zerſchneide ſie, nachdem ſie gebraten, in kleine Würſel, Zitronſcheiben desgleichen, thue ſie nebſt Bratenbrühe, oder, in Ermangelung derſelben, mit halb Waſſer und halb Wein, in den Tiegel, und laß alles durchſtoſen.

1) Dieſer Ragout hat daher den Namen, daß er den vorhergehenden, in Anſehung eines höhern, durch Hering oder Sardellen, und durch geräucherten Schinken hervorgebrachten Geſchmackes, übertrifft.

2) Man kann hart gekochte, hierauf aber in gröbliche Stücken zerhackte, auch noch etwas in Butter angebratene Eyer, wie auch eben ſo behandelte Würfel von Semmel, überher ſtreuen, und hat ſodann eine Hauptſpeiſe.

23) Tauben auf dem Roſte.

Gebratene kalte Tauben werden in zwey Hälften geſchnitten, nachdem ſie mit weißem Brodte oder Semmel, klein geſchnittener Peterſilie, Salz und Pfeffer, auch etwas Butter in- und auswendig beſchmieret und über-

überſtreuet worden, auf einem eiſernen Roſte über Kohlen gebraten.

1) Dieſe Tauben werden zu Sallat gegeſſen, oder braune Butter, mit etwas Weineſſig, als eine Sauce überher gegoſſen.

2) Geröſtete Tauben ſind eine Mittelſpeiſe, die man auch wohl nur allein mit Butter beſtreichet, hierauf aber mit klein geſtoßenem Pfeſſer beſtreuet.

24) Geröſtete Tauben im hohen Gout.

Wenn die Tauben in einem Tiegel oder Schmortopfe, mittelſt untergelegten Scheiben Speck, Butter, fein gehackten Zwiebeln und Peterſilie, oder Thymian, ziemlich abgeſtofet, und hierauf noch mit ein wenig zugegoſſener Fleiſchbrühe oder Waſſer gekochet worden; ſo nimmt man ſie vom Feuer, daß ſie kühl werden. Man kehret ſie ſodann in dem Fette, darinn ſie geſtofet worden, über und über um, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, klein geſchnittener Peterſilie und Pfeſſer, und läßt ſie auf dem Roſte über Kohlen braun werden.

1) Ueber dieſe Tauben wird gemeiniglich eine Sardellenſauce beym Anrichten hergegoſſen.

2) Wenn Speiſen auf dem Roſte gebraten werden, ſo muß ſelbiger mit einem Ziegelſteine fein blank abgerieben ſeyn, daß kein Eiſenroſt an die Speiſen kommen könne.

3) Dieſe Tauben ſind eine Hauptſpeiſe, und die Sauce wird nicht über, ſondern unter die Tauben gegoſſen.

25) Eingebackene Tauben.

Dieſe Tauben heißen ſo, weil ſie mit einem Teige überzogen, und darinn gebacken werden. Der Teig oder die Maſſe aber beſteht aus der Leber und dem

Magen der Tauben, einem Stückchen geräucherten Schinkens, welches mager und fett neben einander ſeyn muß, Zwiebeln, geriebener Semmel, ein Paar Eyern, etwas Butter und Mehle, auch Muskatenblumen, welches alles recht fein zerhacket und zu einem Teige vereiniget wird. Die Tauben, welche in Hälften zerſchnitten, mit einem Stückchen Butter halb gahr geſtoſet worden, müſſen nun mit dieſer Maſſe eines Queerfingers hoch beſtrichen, jede Hälfte in Papier, welches mit Butter beſtrichen iſt, eingewickelt, und auf dem Roſte vollends gahr gebraten werden.

1) Man muß dieſe Tauben über ſehr gelindem Kohlenfeuer allmälig röſten, damit das Papier nicht anbrenne.

2) Es wird eine beliebige Sauce, die allenfalls nur braune Butter mit Weineſſig oder eingetröpfeltem Zitronenſafte ſeyn kann, dazu gegeben. Dieſe Tauben aber ſind jederzeit eine Hauptſpeiſe.

3) Von geringerer Achtung ſind **Tauben mit einem Guſſe, (ein Zachäus.)** Schmiere eine Bratpfanne mit Butter reichlich aus, lege die Tauben mit Salz beſtreuet hinein; quirle 1 Quart Milch nebſt 8 Eyern, etwas Butter, Salz und Muskatenblumen ein, mache dieſen Guß mit geriebener Semmel etwas dicker, als zum Eyerkuchen, gieße dieſes über die Tauben, und laß es beym Bäcker oder im Bratofen backen. Man kann auch Korinthen unter den Guß thun, und die Tauben durchſchneiden. Inwendig müſſen ſie recht mit Salz ausgerieben werden; ſonſt ſchmecken ſie ſehr weichlich. Obige Maſſe iſt ohngefähr für $3\frac{1}{2}$ Paar Tauben hinreichend.

Auf ſo vielerley Weiſe kann nun das Taubenfleiſch in der Küche verändert werden. Man findet auf dem Lande beſonders viele Häuſer, in welchen der Hausvater die Tauben auf dem Tiſche mehr leidet, als liebet.

Dieſes

Dieſes kömmt nun wohl aus keiner andern Urſache her, als daß die Tauben, damit ſie nicht ausfliegen, geſchwinde hinter einander weggegeſſen, aber faſt nur auf zwey- bis dreyerley Art zubereitet werden. Man muß ſie daher durch veränderte Zubereitungsart, deren hier an die fünf und zwanzig und darüber beſchrieben ſind, wieder in Achtung zu bringen ſuchen. Es ſind noch mehrere Bereitungsarten in der Küche gebräuchlich, man kann ſie aber auch nach obigen Muſtern leicht nachmachen, weil man hier nicht weitläuftiger hat ſeyn wollen.

Bey Hühnern, Kapaunen und Kalbfleiſche, laſſen ſich eben dieſe vorbeſchriebene Bereitungsarten größtentheils auch anbringen, daher man ſich, um nicht zu weitläuftig zu ſeyn, darauf beziehen will. Es ſollen daher von Hühnern und Kalbfleiſche nur noch einige wenige Gerichte beſchrieben werden, die in etwas mehr oder weniger verändert, bereitet werden. So würden z. B. zu letzterer Art junge Hühner mit Stachelbeeren zu rechnen, und alſo zuzubereiten ſeyn: Wenn die Hühner abgeputzt, eingezäumt, Leber und Magen aber zwiſchen den Flügeln geſteckt werden, ſo werden ſie mit kaltem Waſſer und Salz aufgeſetzt. Wenn ſie geſchäumt ſind, werden ſie heraus genommen, und eine halbe Stunde in kaltes Waſſer geleget, daß ſie recht weiß werden. Dann werden ſie in die Hühnerbrühe gelegt, etwas Muskatenblume und Engliſch Gewürz daran gethan und meiſt gahr gekocht. Die verputzten und rein gewaſchenen Stachelbeeren werden mit Zucker und ein wenig Butter gekocht; denn ſie geben von ſelbſt Brühe genug; hierauf werden die Hühner in die Stachelbeeren gelegt, daß ſie nur einmal damit aufkochen, worauf ſie zierlich angerichtet werden.

26) Potage von Hühnern.

Es iſt die Potage von Hühnern mit der Potage von Tauben Nr. 1, der Zubereitung nach, einerley, und man nimmt meiſtens dazu alte Hühner, oder auch Kapaunen. Man kann aber nach der Vielheit der Tiſchgäſte, wenn man nur ein altes Huhn, oder nur einen Kapaunen in einer Schüſſel haben will, noch Tauben dazu kochen, die gleich dem Huhne oder dem Kapaun ganz gekochet werden müſſen. Es werden daher dieſe Tauben in der Schüſſel, beym Anrichten, rings um das Huhn oder den Kapaunen umhergeleget, und gleich beym Aufgeben der Potage oder Suppe auf dem Teller mit vorgeleget; damit in der Schüſſel Raum werde, die Potage heraus zu ſchöpfen. Es wird aber entweder eine ganze, oder nur eine halbe Taube, auf jedem erſten Teller, mit der Potage zugleich vorgeleget; zuletzt aber von dem zerlegten Huhne oder Kapaunen ein eigner Teller beleget, und bey Tiſche herumgegeben; damit ſich ein jeder ſeine Portion davon nehmen könne. Wenn man auf nur beſagte Weiſe die Tauben in der Potage mit Hühnern oder Kapaunen vereiniget hat, ſo ſparet man an letztern, und hat doch eine Hauptſpeiſe auf dem Tiſche.

27) Mit Hering geſpickte Hühner.

Laſſet das Huhn oder den Kapaunen mit Waſſer ankochen, daß das Fleiſch noch nicht ganz gahr ſey. Zerſchneidet nun friſchen, oder eingewäſſerten Hering in ſolche länglichte Striemeln, daß ſie, wie Speck, mit der Spicknadel durchs Fleiſch können gezogen werden. Es wird aber der Hering durchgezogen, wenn das Fleiſch vom Ankochen wieder erkaltet iſt. Wenn das Huhn mit Hering aber geſpickt iſt, ſo zerſchneidet es in ſeine Theile, gießt Hühnerbrühe in einen Tiegel

oder Schmortopf, thut Butter dazu, und laſſet das Fleiſch über gelinder Hitze gahr ſchmoren. Zuletzt würzet noch die Brühe mit Ingwer, Pfeffer und Muskatenblumen, und machet die Brühe mit klein geriebener Semmel etwas ſemiſch.

1) Um dieſes Eſſen zu einem recht hohen Gout hinauf zu bringen, laſſen einige auch die in Stücken zerſchnittene Heringsmilch, wie auch noch in kleine Würfel zerſchnittenen Hering in der Brühe neben dem Fleiſche mit einſchmoren. Es kann auch in Stücken zerlegtes Kalbfleiſch eben ſo behandelt werden.

2) Mit Hering geſpickte Hühner ſind eine hochgeachtete Gaſtſpeiſe.

28) Hühnercapilotade.

Es werden gebratene Hühner, Kapaunen, auch Rebhühner, in Stücken zerſchnitten, in einem Tiegel mit Butter, Waſſer, Wein, auch etwas Weineſſig, Zitronſcheiben, ein wenig Zucker und Nelken durchgeſtoſet, und endlich die Brühe mit braunem Mehle ſemiſch gemachet.

1) Man pfleget die Capilotaden gemeiniglich nur des Abends auf den Tiſch zu bringen.

2) Hühnercapilotaden ſind Gaſtſpeiſe.

29) Geklopftes Kalbfleiſch.

Nimm aus der Keule Fleiſch ohne Haut und Sehnen, ſchneide es in dünne Scheiben, und zerklopfe es mit dem Rücken des Küchenmeſſers auf beyden Seiten immer dicht an einander über, lege es in einen breiten irdenen Tiegel mit Butter, decke es zu, daß es meiſt gahr werde. Thue nun etwas Wein, geriebene Semmel, geriebene Zitronſchale, auch Zitronenſaft und geriebene Muskatennuß dazu, um damit durchzuſchwi-

ſchwitzen. Mache zuletzt noch die Brühe mit Eyerdottern ſemiſch.

1) Dieſes geklopfte Kalbfleiſch iſt gemeiniglich ein Abendeſſen, doch kann es zu Zeiten des Mittags bereitet werden.

2) Es iſt aber daſſelbe eine Gaſtſpeiſe.

3) In Butter gebratenes Kalbfleiſch iſt, wie voriges, in dünne Scheiben und auf beyden Seiten geklopftes Fleiſch, welches dünne mit Mehl beſtreuet, in brauner Butter gahr gebraten, mit dieſer Butter angerichtet, und mit Zitronſaft betröpfelt, hierauf aber auch als eine Gaſtſpeiſe geachtet wird.

4) Eben ſo behandeltes Kalbfleiſch kann man mit einer Sardellenbrühe ſo bereiten: daß man Hering mit etwas Mehl und einem Stückchen Butter ganz klein hacke, und in der Butter, worinn das Kalbfleiſch geſtofet worden, durchkochen laſſe; und es iſt leicht zu denken, daß auch dieſes eine Gaſtſpeiſe ſey.

30) Kalbfleiſch in großen Scheiben.

Schneide einige dicke Scheiben aus der Keule, die etwas geklopfet, mit Mehl beſtreuet, und in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten werden. Gieß nun kochend Waſſer mit Lorbeerblättern, Zwiebeln mit Nelken beſtecket, einigen Körnern ganzen Pfeffer, und einem Kräuterbündlein von Peterſilie, Baſilicum und Thymian dazu. Beym Anrichten wird die etwas ſemiſch gewordene Brühe durch ein Haarſieb geſtrichen, das Kräuterbündlein weggeworfen, die mit Nelken beſtochene Zwiebeln aber wieder, zum Zierrath, über das Fleiſch in der Schüſſel hingeleget.

1) Wenn man dieſem Eſſen einen höhern Geſchmack geben will, ſo werden einige Scheiben von geräucherten Schinken mit in die Brühe zum Durchkochen

chen eingeleget, welche aber beym Anrichten nicht in die Schüſſel kommen müſſen. In dieſem Falle aber wird deſto weniger Butter zur Brühe genommen. Man muß ſie mit braunem Mehle ſemiſch machen.

2) Auch dieſes Kalbfleiſch iſt eine Gaſtſpeiſe, die ſowohl des Abends, als des Mittags, gegeſſen wird.

3) Noch iſt hiebey der **Kalbskeule im Topf** zu gedenken, deren Zubereitung zwar einfach, aber im Geſchmacke ſo was einziges iſt, daß ſie auch den leckerſten Gaumen gewiß befriedigen kann. Man nimmt aus einer Kalbskeule recht die mittelſte Dicke, welche 6 bis 8 Pfund wiegen kann, ſolche muß gehörig mortificirt ſeyn; dann nimmt man einen irdenen Topf, wo die Keule ſo eng, als möglich, hineingezwungen werden kann, thut dabey 2 Zwiebeln, eine Mohrrübe, eine Peterſilienwurzel, einige ganze Pfefferkörner, etwas wenig Salz, den Saft von zweyen Zitronen, und zwey gute Anrichtelöffel voll Jus, legt oben über die Keule einige Scheiben Schinken, deckt den Topf mit einem Deckel zu, und beklebet die Oeffnung mit einem Eyerteig, läßt den Topf auf gelindem Feuer ins Kochen kommen, und ſetzt ihn in einen Backofen, der ſo heiß iſt, als wenn man Paſteten darinn backen wollte, und läßt ihn zwey Stunden ununterbrochen darinn kochen. Wenn angerichtet wird, wiſcht man den Topf mit einem Tuche recht rein ab, daß kein Staub oder Schmutz daran ſey, ſetzt ihn auf eine Schüſſel, und giebt ihn ungeöffnet zur Tafel.

31) Kälbergekröſe.

Man kochet das Gekröſe mit Waſſer, und wenn es eingekochet iſt, ſo würzet man es mit Butter, Thymian, Peterſilie und Muskatenblumen. Die Brühe wird mit geriebener Semmel ſemiſch gemacht. Es iſt das Gekröſe nur eine Mittelſpeiſe.

32) Kälbergeſchlinge.

Zuerſt wird das Geſchlinge in Waſſer gahr gekochet, hierauf in einem Tiegel oder Schmortopfe Butter zerlaſſen; worinn eine fein gehackte Zwiebel nur weiß, aber nicht braun gebraten, darneben vom Geſchlinge Brühe, ſo viel nöthig iſt, zugegoſſen, mit Muskatenblumen gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet werden muß.

1) Zum Geſchlinge gehöret Herz, Lunge und Leber, welche, in länglichte Schnitte zertheilet, ſtoſen müſſen. Es iſt eine Mittelſpeiſe.

2) Die **Kalbsleber** wird auch gebraten. Man muß ſie fein ſpicken, und an einem Spießchen ſo gelinde braten, daß ſie zwar gahr, aber ohne einer harten Obertinde oder Kruſte ſey. Sie iſt zur Noth eine Gaſtſpeiſe, wenn im Eil keine andere aufzubringen iſt.

3) Noch iſt es gebräuchlich, daß die im Waſſer gahr gekochte und hierauf erkaltete Leber auf einem Reibeiſen zart zerrieben, mit vier angeſchlagenen Eyern, Korinthen und Muskatenblumen zu einem runden Teige gebildet, in dem Kalbsnetze eingeſchlagen, zugenähet, und in einem Tiegel mit Butter gebraten, der Faden aber beym Anrichten ausgezogen, und die Butter umher gegoſſen werde. Dieſe geriebene Leber iſt der gebratenen gleich zu halten.

33) Kalbskopf.

Ein Kalbskopf muß ſeine Haut, die zum Abgange der Haare gebrühet wird, behalten, und nebſt der heraus geſchnittenen Zunge, auch beygelegten ebenfalls abgebrüheten Füßen im Waſſer gahr gekochet werden. Nachdem der Kalbskopf aus dem Waſſer genommen, und abgekühlet worden; ſo bricht man ihm die Kinnbacken heraus, das Backenfleiſch wird abgeputzet, und überall

überall alles Unſaubere hinweg gethan, die Hirnſchale oben gelöſet, die beyden Knochen herausgenommen, und in jeden etwas Gehirn, welches vorher mit zerſtoßenem Pfeffer und Salz durchmenget worden, gethan, und an die Seite des Kopfes in der Schüſſel hingeleget, alles ablaufende Waſſer aber rein abgegoſſen. Die nun darüber zu gießende Sauce iſt folgende: Würfelicht zerſchnittener Speck, und eben ſo zerſchnittenes weißes Brod oder Semmel, werden in einem Tiegel, nebſt einer zerhackten Zwiebel, welche letztere nur gelblicht, und nicht braun werden muß, gebraten; hierauf thut man noch in feine Scheibchen zerſchnittene geräucherte Knackwurſt, Nelken, Mayeran, Eſſig und etwas Zucker, ganz zuletzt aber noch große und kleine Roſinen, nebſt zerriebenem weißen oder ſchwarzen Brodte, hinzu. Dieſe ſemiſch gewordene Sauce wird über den Kalbskopf, um welchen die Füße hergeleget worden, ausgegoſſen.

1) Wenn man nicht das in Würfeln zerſchnittene Brod, oder die Semmel in dem Specke braten will, ſo geſchieht ſolches beſonders in Butter.

2) Grobes ſchwarzes Brod giebt der Sauce einen weit beſſern Geſchmack, als Semmel oder weißes Brod. Man muß die braune Oberrinde von ſchwarzem Brodte wenigſtens zuletzt anreiben. Fehlet es an dieſem letztern, ſo hat die Sauce einen ſehr matten Geſchmack.

3) Dieſer Kalbskopf iſt bey vielen eine Gaſtſpeiſe, und es ſind noch einige andere Zubereitungsarten hin und wieder üblich; ſie kommen aber mit der vorgedachten nicht in Vergleichung, weil ſie von keiner, in Anſehung des guten Geſchmacks, übertroffen wird.

34) Ge-

34) Gebackene Kälberfüße.

Wenn die Kälberfüße in Waſſer gahr gekochet ſind, ſo ſetzet man einen Tiegel auf Kohlen, worinn Butter zerlaſſen wird, um damit die Füße zu backen; nachdem ſie in einem von Mehl und Eyern gemachten Teige, der nicht ſonderlich ſteif ſeyn muß, über und über eingewälzet worden. Beym Anrichten wird geriebene Semmel übergeſtreuet, und dieſe ſo gebackene Füße als eine **Mittelſpeiſe** angeſehen.

35) Enten- und Gänſefleiſch.

Es wird ſowohl das Fleiſch von Enten als Gänſen gemeiniglich mit einer Vorkoſt gekochet, und es iſt in dem dritten Kapitel ſchon vieles davon geſaget worden. Die Vorkoſten aber, mit welchen dieſes Fleiſch zugleich gekochet wird, ſind Gartengewächſe: Weißer und Savoyerkohl, Paſtinaken, Peterſilienwurzeln, märkiſche Rüben, Kohlrabi und Kohlrüben.

Enten- und Gänſefleiſch mit weißem oder Savoyerkohl bereitet man ſo, daß das Fleiſch erſt halb gahr gekochet, hierauf aber der Kohl hinzu gethan, mit klein geſtoßenem Pfeffer gewürzet, die Brühe zuletzt mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet, beym Anrichten aber auch der Rand der Schüſſel mit geriebener Semmel beſtreuet werde. Es wird in dieſem Gerichte das Enten- und Gänſefleiſch, als eine **Mittelſpeiſe**, zerſchnitten gekochet; und die Gänſe ſowohl als die Enten müſſen nicht ſo fett, als zum Braten, genommen werden.

Will man aber eine Gaſtſpeiſe haben, ſo muß man die Ente ganz und unzerſchnitten in dem Schmortopfe, mit **weißem oder mit Savoyerkohle**, auf vorgedachte Art kochen.

Das

Das ſo genannte Gänſeklein, beſtehend aus Kopf, Hals, Flügeln, Leber, Magen, Herz und Pfoten, die mit dem Gedärme bewickelt ſind, werden auch mit weißem und Savoyerkohle eben ſo, als eine Mittelſpeiſe, bereitet.

Wenn Enten- und Gänſefleiſch mit Paſtinaken und Peterſilienwurzeln zu kochen iſt, ſo muß das Fleiſch nur erſt angekochet haben, worauf die Wurzeln ſofort zugethan werden. Das Gewürze an den Paſtinaken iſt Thymian, an den Peterſilienwurzeln aber Peterſilienblätter. Auch das Gänſeklein kann mit dieſen Wurzeln gekochet, alle drey Gerichte aber nur als Mittelſpeiſe geachtet werden.

Enten- und Gänſefleiſch, auch das Gänſeklein mit märkiſchen Rüben, werden, wie eben nur erwähnte Wurzeln, gekochet. Das Gewürz aber iſt klein geſtoßener Pfeffer, auch wohl ganzer Kümmel. Die Brühe wird mit zerriebener Semmel ſemiſch gemachet. Es iſt dieſes Fleiſch ſodann eine Mittelſpeiſe, in Ländern aber, wo dieſe Rüben nicht gebauet werden, ſind ſie mit allen Fleiſchſpeiſen eine geachtete Gaſtſpeiſe.

Iſt das Enten- und Gänſefleiſch aber eingepökelt, ſo muß es allein für ſich, und die Vorkoſt auch für ſich allein, gekochet werden. So kann auch wohl das Fleiſch, wenn es friſch iſt, für ſich allein aus Waſſer und Salz gekochet, die für ſich allein gekochte Vorkoſt aber daneben aufgeſetzet, und dann mit gegeſſen werden. Es iſt aber dieſes nicht ſonderlich gebräuchlich.

Noch iſt zu wiſſen, daß auch in Ländern, wo man die märkiſchen Rüben ſelbſt bauet, eine Gaſtſpeiſe daraus gemachet wird; wenn eine oder mehr ganze und unzerſchnittene Enten damit gekochet werden.

Kohl.

Kohlrabi und Kohlrüben mit Enten- und Gänſefleiſch werden, wie die märkiſche Rüben, gekochet und gegeſſen.

Enten- und Gänſefleiſch, auch das Gänſeklein, mit Zwiebeln, iſt eine ſehr beliebte Mittelſpeiſe. Das Fleiſch muß meiſt gahr ſeyn, um die klein geſchnittenen Bollen, nebſt Kümmel, hinzu zu thun. Die Brühe erhält ganz zuletzt noch einen Zuſatz von geriebener Semmel.

Eben dieſes Fleiſch kochet man auch mit Mayeran, deſſen Blätter entweder grün oder trocken angeleget werden, wenn das Fleiſch meiſt gahr iſt. Geriebene Semmel kömmt auch zu der Brühe, damit ſie nicht dünne bleibe.

Gänſeſauer heißt, wenn man Enten- und Gänſefleiſch, auch das Gänſeklein, für ſich allein, das gebackene Obſt, Birnen und Pflaumen, auch für ſich allein gahr kochet, beydes in einem Keſſel hierauf vereiniget, Enten- oder Gänſeblut durch einen Durchſchlag, nebſt etwas Eſſig, hinzu gießt, und dieſes alles, nebſt Nelken und Lorbeerblättern, aufkochen läßt. Da von der Brühe, worinn das Fleiſch gekochet worden, ein Theil mit in den Keſſel kömmt: ſo muß man ſie nicht zu ſehr geſalzen haben. Auch muß man den Eſſig kennen, damit er dem Gänſeſauer nicht zu viel Säure gebe. Semmel hingegen darf nicht zur Brühe kommen; weil ſolche von dem Blute ſchon ſemiſch werden muß. Die Pflaumen können etwa den dritten Theil des gebackenen Obſtes ausmachen. Einige nehmen auch nur allein grüne Kochbirnen, und thun auch wohl gemeine Klöße dazu. Ob übrigens ſchon dieſes Gänſeſauer gemeiniglich gern gegeſſen wird, ſo iſt es doch nur für eine gemeine Speiſe zu halten, die in der Familie genoſſen wird.

36) Lammfleiſch.

Das Lammfleiſch wird meiſtens in einer Potage mit Sauerampfer als eine Mittelſpeiſe, auch als Fricaſſee gekochet und gegeſſen. Die Bereitungsarten gleichen denjenigen, die Nr. 1. und Nr. 16. beſchrieben ſind.

37) Hammelfleiſch mit weißem Kohl.

Man kochet das Fleiſch halb gahr, worauf der zerklöbte weiße Kohl hinzu gethan, mit Nelken und Pfeffer gewürzet, die Brühe aber mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet wird. Beym Anrichten muß geriebene Semmel übergeſtreuet werden; welches, wie ſchon oben erinnert iſt, eine Regel für alle Speiſen ſeyn muß, deren Brühen mit Semmel oder Mehl ſemiſch gemachet werden.

1) Wenn dieſes Gericht das Neue vom Jahre iſt, ſo hat man daran eine Gaſtſpeiſe, außerdem aber nur eine Mittelſpeiſe.

2) Hammelfleiſch mit märkiſchen Rüben, Kohlrabi, Kohl- und Steckrüben, auch Savoyerkohl, muß eben ſo gekochet, und als das Neue vom Jahre zur Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur zur Mittelſpeiſe; mit Kohlrabi, Kohlrüben, und gemeinen Steckrüben, in der ſpätern Jahreszeit aber nur zur gemeinen Speiſe dienen.

3) Zu aller Jahreszeit kann man, nämlich ſo lange Rüben zu haben ſind, an den märkiſchen Rüben mit einer Hammelkeule eine geachtete Gaſtſpeiſe haben, wenn die Keule gebraten, dieſe Rüben aber für ſich gahr gekochet werden. Man nimmt die gebratene Hammelkeule, und vereiniget ſie in einem großen Schmortopfe mit den vorhin gahr gekochten Rüben: daß ſie über gelindem Kohlfeuer durchſchwitzen. Allzu

lange

lange muß dieſes nicht geſchehen, damit der Braten ſeine braune Farbe nicht verliere und gekochtem Fleiſche ähnlich werde. Es iſt der Zweck erreichet, wenn ſich von den Rüben und ihrer Brühe ein Geſchmack in den Braten hinein gezogen hat.

38) Hammelfleiſch mit Bollen.

Es muß das Hammelfleiſch faſt gahr ſeyn, ehe die klein geſchnittene Bollen mit Kümmel daran kommen; auch wird die Brühe mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet.

1) Man pfleget zu dieſem Eſſen gemeiniglich viel Bollen anzuſchneiden, welche durchs Kochen nicht hart, ſondern weich auf den Tiſch kommen müſſen. Auch pflegen einige, ſtatt der Zwiebeln, nur Schnittlauch zu nehmen, um damit die Brühe recht grün zu machen. Wenn Hammelfleiſch und Bollen das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieſes Gericht eine Gaſtſpeiſe, in der Folge aber nur Familienſpeiſe. Hieneben werden in der Mark gern dicke, gebrochene oder durchgeſchlagene trockne Erbſen, auf welche von der Bollenbrühe was gegeben, oder damit vermenget wird, gegeſſen. Ein gleiches geſchieht mit gebrochenen, trocknen, weißen Bohnen.

2) Beſtändig aber bereitet man eine Gaſtſpeiſe, wenn eine Hammelkeule in einem Schmortopfe faſt gahr, und die kreuzweiſe angeſchnittenen Bollen mit Kümmel ſodann hinzu gethan werden. Es müſſen der Bollen recht viel ſeyn: daß ſie,, als eine völlige mitgekochte Vorkoſt, anzuſehen ſind.

39) Hammelfleiſch mit Mohrrüben.

Wenn im Frühjahre die Mohrrüben noch jung, und noch etwas rar ſind, ſo kochet man ſie dergeſtalt: daß

daß das Fleiſch im Schmortopfe halb gahr ſey, die Mohrrüben hinzugethan, und mit klein geſchnittenen Zwiebeln und Peterſilie gewürzet, die Brühe aber mit zerriebener Semmel ſemiſch gemachet werde.

1) Dieſes Eſſen, als das Neue vom Jahre, iſt eine Gaſtſpeiſe.

2) Wenn in der ſpätern Jahreszeit Hammelfleiſch mit Mohrrüben gekochet wird, ſo iſt es allein Familien- oder gemeine Speiſe, und die Mohrrüben, wenn ſie groß und ausgewachſen ſind, werden gemeiniglich für ſich allein gekochet. Wenn Pökelhammelfleiſch gekochet wird, ſo kann man die Brühe nicht zu dieſer Vorkoſt gebrauchen, welches auch in Anſehung aller übrigen zu bemerken iſt.

40) Hammelfleiſch mit Brechbohnen.

Das Fleiſch muß kaum halb gahr ſeyn, wenn die in drey oder mehr Stücken zerbrochenen Schweizerbohnen hinzugethan, und mit Pfefferkraut und Peterſilie gewürzet werden.

1) Dieſes Gericht iſt nur eine Mittelſpeiſe.

2) Die Peterſilie muß nicht zu frühe angethan werden, weil ſie dem Eſſen leicht eine Säure zuziehen kann. Man muß ſich dieſe Erinnerung bey allen Speiſen geſaget ſeyn laſſen, an welchen Peterſilie gebrauchet oder gekochet wird.

41) Hammelfleiſch mit Ertüffeln.

Auch hier muß das Fleiſch ſchon halb gahr ſeyn, wenn die in Scheiben zerſchnittene wohl abgeſchälte Ertüffeln angeleget werden. Man würzet allein mit angeſchärbter Peterſilie.

1) An die Brühe muß keine zerriebene Semmel kommen, aber wohl auf den Rand der Schüſſel beym An-

Anrichten geſtreuet werden. Die Ertüffeln müſſen ſchon ſelbſt die Brühe ſemiſch machen.

2) Hammelfleiſch mit Ertüffeln ſind zu allen Zeiten nur Familienſpeiſe.

Hauptanmerkung. In vielen Häuſern wird die Vorkoſt erſt mit Waſſer angekochet, und das erſte Waſſer weggegoſſen. So wird auch das Fett des Fleiſches abgeſchöpfet, und zur Weichkochung der Vorkoſt allein Butter angeleget; wenn man glaubet, daß man durch dieſe Verfahrungsart ſich für Koliken bewahren könne. So viel iſt aber ausgemachet, daß die Vorkoſten, mit dem Fette des Fleiſches gekochet, einen beſſern Geſchmack erhalten.

42) Hammelkaldaune mit langem Kohl.

Die wohl gereinigte und ausgewäſſerte Kaldaune muß zuerſt halb gahr gekochet, der von ſeinen Ribben abgeſtreifte Kohl in einem Keſſel aufgeſetzet, die Kaldaune hinzugethan, beydes zuſammen weich gekochet, mit geſtoßenem engliſchen Pfeffer aber gewürzet werden.

1) Obgleich dieſes Gericht von den meiſten geliebet wird, ſo iſt es doch nur Familienſpeiſe.

2) Das Hammelgeſchlinge aber kömmt nur auf den Geſindetiſch.

43) Gebratener Hammelkopf.

Der roh von einander gehauene Kopf wird wieder zuſammen gebunden, in Waſſer gahr gekochet, hierauf wieder von einander genommen, und mit Butter in einem Tiegel braun gebraten.

1) Der gebratene Schöpſenkopf iſt nur gemeine Speiſe.

2) Ein

2) Ein Lammskopf wird eben ſo gekochet, hernach aber, wenn er erkaltet, und wieder von einander genommen iſt, mit einem von Eyerdottern, Mehl und geſchärbter Peterſilie nicht allzu ſteif gemachten Teige überzogen, in Butter gebraten, und zuletzt mit zerſtoßenem Pfeffer und geriebener Semmel überſtreuet. Der Lammskopf aber iſt eine Mittelſpeiſe.

44) Carbonade von Hammelfleiſch.

Man muß von dem Rückgrad zuſammt den Ribben nur eines Fingers breit Stücken hauen, dieſe klopfen, halb gahr kochen, in einem Tiegel mit Butter vollends gahr braten, mit klein geſchärbter Peterſilie, Pfeffer und zerriebener Semmel aber die Carbonadeſtückchen in dem Tiegel beſtreuen.

1) Viele braten die Carbonadeſtückchen nur auf der Röſte über Kohlen. Sie ſchmecket faſt beſſer, als die im Tiegel. Allein wenn der Hammel zähes Fleiſch gehabt, ſo iſt es den meiſten mißfällig. Wenn man das Fleiſch vorhin nicht kennt, ſo iſt es ſichrer, nach erſt beſchriebener Art zu verfahren.

2) Die Carbonadeſtückchen werden zum Garniren bey allerley Schüſſeln von Vorkoſt gebrauchet, wie ſolches alles bereits in dem dritten Kapitel iſt berühret worden. Auch kann man die Carbonade in einer beſondern Schüſſel zu Tiſche bringen. Sie iſt immer eine Gaſtſpeiſe, und einige erhöhen ihren Geſchmack, wenn ſie Zitronenſaft auftröpfeln.

3) Eine Hammelkeule a l'Eſtoufade wird ſo gemacht: Man nimmt eine gut mortificirte Hammelkeule, durchzieht ſie mit grobem Schinkenſpeck, welcher halb fett und halb mager iſt, nebſt einigen Schalotten und einigen Stücken Rocambol, marinirt ſolche mit fein gehackten Schalotten, Provenceröl, Salz und

Saft von 2 Zitronen; läßt die Keule eine Nacht darin ſtehen. Will man die Keule den Mittag geben, ſo macht man einen hattgebrannten Teig, wie man ihn zu harten Paſteten gewöhnlich machet, rollt ihn einen halben Finger dicke aus, bebindet dann die Hammelkeule rund um mit Speckbarden (Speckſcheiben) und darüber mit Papier, dann ſchlägt man ſie in den Teig, daß nirgends keine Oeffnung bleibe, legt ſie dann in einen Haufen recht glühender Aſche, wirft einige Schaufeln glühende Kohlen über die Aſche von Zeit zu Zeit, ſo wie ſie ausgelöſcht ſind, und läßt die Keule alſo 4 Stunden in ihrem eignen Safte kochen; wenn angerichtet wird, nimmt man die Keule aus der Aſche, wiſcht letztere rein ab, machet den Teig, Papier und Speck davon, legt die Keule auf die Schüſſel, und giebt eine gute Sauce dabey.

Will man von der Hammelkeule eine **Paſtete a la Broche** haben, ſo iſt das Verfahren alſo: Aus einer mürbe gewordenen Keule werden die Knochen bis auf die Mittelröhre herausgelöſet, und die Keule mit grobem Speck, welcher vorher in gehackten Schalotten, Peterſilie, geſtoßenem Pfeffer und Salz umgewendet worden, geſpickt, alsdann marinirt man die Keule eben ſo, wie bey der vorhergehenden geſagt worden; wenn ſie einige Stunden darin gelegen, ſo ſteckt man ſie an einen Bratſpieß, beſtreicht ſie mit einer guten Kalbfleiſchfarce, wie ſie zuletzt beſchrieben werden ſoll, ſchlägt dann einen gebrannten Paſtetenteig und zweydoppeltes Papier darum, und läßt ſie dann 3 Stunden am Feuer braten. Wenn angerichtet wird, zieht man die Paſtete behutſam vom Feuer, ſchneidet das Papier umher weg, und macht oben in den Teig eine kleine Oeffnung, gießt durch einen Trichter einen heiß gemachten Coulis, worin der Saft von einer halben Zitrone iſt, hinein, ſo viel nämlich hineingehen will, macht die Oeffnung wieder mit

mit Semmelkrumen zu, und giebt ſie zur Tafel. Mit Kapaunen, Hühnern und Putern kann man die nämliche Präparatur vornehmen, nur müſſen die kleinern ohngefähr nur eine Stunde braten.

Die Kalbfleiſchfarce wird ſo gemacht: Man nimmt 2 Pfund mageres Kalbfleiſch, ſchabet alle Sehnen heraus, hacket es mit etwas fein geſchnittenen Schalotten, Peterſilie, und ein klein wenig Eſtragon (Dragun) recht fein, macht mit ¼ Pfund Butter etwas Rühreÿ von 4 Eÿern, thut das gehackte Fleiſch nebſt etwas Salz dazu, rührt es gut durch einander, thut noch etwas Bouillonfett hinzu. Die Maſſe dieſer Farce iſt auch zur Füllung der Kapaunen, Hühner und Puter gut, wenn die Leber mit darunter gehackt wird.

45) Schweinefleiſch mit märkiſchen Rüben.

Das, in ſo genannte Kochſtücken zerhauene, Schweinefleiſch wird zuerſt halb gahr gekochet, die Rüben hierauf dazu gethan, mit Pfeffer gewürzet, die Brühe aber, im Fall ſie nicht von den Rüben ſemiſch geworden wäre, mit geriebener Semmel ſchmackhaft gemachet.

1) Wenn die Rüben das Neue vom Jahre ſind, ſo iſt dieſes Gericht eine Gaſtſpeiſe, in der ſpätern Jahreszeit aber eine Mittelſpeiſe. Wenn Ertüffeln zur Hälfte unter die Rüben mit gekochet ſind, ſo iſt es nur Familienſpeiſe.

2) Es iſt dieſes Gericht achtſamer, wenn ein ganzes Schulterblatt, oder gar eine Schweinskeule mit dieſen Rüben gekochet worden.

3) Auch das Pökelſchweinefleiſch wird mit dieſen Rüben gekochet. Es muß aber ſehr ausgewäſſert, auch noch nicht zu alt in dem Pökel geworden ſeyn.

4) Eben dieſes Pökelſchweinefleiſch wird meiſtens nur für ſich allein beſonders gekochet, und in einer eignen Schüſſel aufgetragen. Das einzige Gewürze iſt Salbey. Wenn es aber ſchon alt iſt, ſo leget man auch Mayeran hinzu, wodurch der ältrichte Geſchmack ſolches Fleiſches ſehr vermindert wird. In dem dritten Kapitel aber iſt zur Gnüge ſchon geſaget worden, mit welcherley andern Vorkoſten dieſes Fleiſch ſowohl warm als kalt gegeſſen werde.

5) Räucherſchweinefleiſch wird auch mit Salbey und Mayeran für ſich allein gekochet. Das dritte Kapitel beſaget gleichfalls alle diejenigen Vorkoſten, deren Begleitung gebräuchlich iſt.

46) Carbonade von Schweinefleiſch.

Hierzu nimmt man das Fleiſch gemeiniglich nur aus der Keule, und verfährt völlig damit, wie von der Carbonade vom Schöpſenfleiſch, Nr. 44, geſaget worden.

47) Schweinskopf.

Der Schweinskopf wird entweder aus dem Pökel, oder aus dem Rauche, gekochet und gegeſſen. Man kochet ihn eben ſo, als das Nr. 45. bemerkte Pökel- und Räucherfleiſch von Schweinen.

1) Man kochet und ißt den Schweinskopf wie das andre Räucher- oder Pökelfleiſch, und er iſt eine Gaſtſpeiſe.

2) Einige eſſen dieſen Kopf lieber gebraten; er iſt alsdann eine Mittelſpeiſe.

3) Das Schulterblatt und die Eisbeine, die auch am liebſten gepökelt oder geräuchert werden, muß man auch ſo kochen. Die Schweinefüße aber werden nur gepökelt, und nicht geräuchert, weil kein Fleiſch,

ſondern

ſondern nur Haut und Knorpel daran iſt. Die Schweinsohren und Schnauze werden auch aus dem Pökel gegeſſen, und wie vorige Partikeln gekochet. Wie und mit welcher Vorkoſt alles dieſes zu eſſen? ſolches iſt ſchon alles im dritten Kapitel zu finden, und darf hier nicht wiederholet werden.

48) Geräucherter Schweineſchinken.

Koche den Schinken mit Waſſer und Salbey in einem Keſſel, über gelindem Feuer, laß ihn in der Brühe halb kalt werden, nimm ihn heraus, und ziehe ihm die Haut bis faſt ans Bein herab, beſpicke das Fett mit ganzen Nelken, und überſtreue es etwas dicke mit zerſtoßenem Pfeffer. Damit aber die aufgerollte und zierlich eingeſchnittene Haut nicht wieder aus einander gehe, ſo befeſtige ſie mit hölzernen Speilern, und garnire ihn mit allerley Blumen, welche die Jahreszeit mit ſich bringt. Fehlet es aber an Blumen, ſo nimm zierlich eingeſchnittene Scheiben von rothen und gelben Rüben unter einander.

1) Wenn der Schinken zu hart im Rauche geworden wäre, ſo muß er eine Nacht im Waſſer, oder noch beſſer in Koſent, eingeweichet werden. Man kann auch in einem Tüchlein eingebundenen Heuſaamen in dem Keſſel mit dem Schinken kochen laſſen, um ihn wohlſchmeckender zu machen. Je langſamer der Schinken kochet, deſto zärter wird das Fleich.

2) Wenn der Schinken gekochet iſt, wird er immer als ein Hauptesſen angeſehen, und man ißt ihn ſowohl kalt als warm. Vielen bekömmt und ſchmecket er kalt beſſer, weshalb er den Tag zuvor gekochet werden muß: daß bey der Mahlzeit nichts warmes an dem Schinken mehr zu finden, und das Fett, oder Speck deſſelben, völlig erſtarret ſey.

3) Der rohe ungekochte Schinken wird faſt noch lieber in Niederdeutſchland, als der gekochte gegeſſen. Es werden entweder davon Schnitte auf einer Aſſiette, mit Salz und klein geſtoßenem Pfeffer, vorgeſetzet, wovon in der Küche die Schwarte bereits abgeſchnitten worden; oder es kömmt, bey einer feſtlichen Mahlzeit, der ganze rohe Schinken, nachdem ſeine Schwarte recht wohl abgewaſchen und wieder abgetrocknet worden, auf den Tiſch; wovon der Vorſchneider Schnitte nach Nothdurft abſchneidet und vorleget. Mit geräucherten ſo genannten Spickgänſen wird es auch ſo gehalten.

4) Wenn der Schinken noch nicht zu alt iſt, kann er auch **gebraten** werden. Er wird in halb Weineſſig und halb Landwein gekochet, und nach abgezogener Haut an einen Bratſpieß geſtecket. Man nimmt von ungefähr ſechs Zitronen den Saft, ein Pfund Zucker, um den zu braten anfangenden Schinken mit erſterm zu begießen, mit letzterm aber zu beſtreuen, und damit ſo lange anzuhalten, bis er eine dicke Rinde angeleget, und davon candiret worden. Er muß bey gelindem Feuer an die faſt anderthalb Stunden braten, worauf die Brühe aus der Bratpfanne unter den Schinken in die Schüſſel gegoſſen, der Rand aber mit Zitronſcheiben beleget wird. Der ſo gebratene und candirte Schinken iſt ein **feſtliches Eſſen**; und man muß zuſehen, daß man einen Schinken von zwar jungen, aber doch ausgewachſenen, Schweinen dazu nehme. Denn dieſe werden am Spieße mürbe, die Schinken von ſehr alten Schweinen aber nur zähe und lederartig.

5) Noch findet man auch auf dem Tiſche des Mittelmannes einen **panirten**, oder **mit Brod überzogenen Schinken**. Man verfertiget ihn alſo: Es wird die ganze Haut des vorhin gahr gekochten Schinkens abgezogen, geriebenes ausgeſichtetes ſchwarzes Brod

und etwas geriebene Semmel mit Zucker und Zimmt vermengt, etwas geſchmolzene Butter oder Fett von der Schinkenbrühe dazu gerühret, dieſe Maſſe aber um den Schinken eines halben Queerfingers hoch geleget, und in einer Tortenpfanne, in welche etwas Brühe gegoſſen worden, über gelindem Kohlfeuer ſo gebraten: daß auf den Deckel der Pfanne eine ſtärkere Gluth komme, damit die Brodrinde recht gelbbraun werden müſſe. Man kann eine Sauce von Johannisbeeren, oder Kirſchſaft, oder eine Robertſauce, dergleichen bereits oben angegeben worden, dazu machen. Es müſſen aber dieſe Saucen zuerſt in die Schüſſel gegoſſen, der Schinken oben drein geleget, und deſſen Oberfläche alſo durchaus nicht damit begoſſen werden. **Schinken von wilden Schweinen**, auch ein **Stück Rindfleiſch**, werden eben ſo paniret, und man hält dieſe ſo bereitete Fleiſchſpeiſen als ſehr anſehnliche Gaſtſpeiſen.

49) Gallert von Schweinefleiſch.

Zu dieſem Gallert nimmt man Schnauze, Ohren, Füße, auch andres Schweinefleiſch vom Rücken, oder von den Seiten, kochet es gahr, und verputzet es, nachdem es erkaltet iſt. Setzet nun in einem Gefäße Biereſſig zum Feuer, thut darein Saffran, große und kleine Roſinen, geſtoßene Nelken und Zimmt, machet die Brühe zuletzt etwas mit geriebenem Honigkuchen, oder mit Mehl, ſemiſch, wenn das Schweinefleiſch einen kleinen Sud in der Brühe gethan hat, und richtet es in einer Schüſſel mit obenher geſtreueten Mandelſtriemeln an.

1) Man ſoll dieſes Gericht nicht in zinnernen Schüſſeln aufbewahren, und entweder eine porcellainene oder irdene Schüſſel dazu nehmen; weil man es, nach Beſchaffenheit der Jahreszeit, viele Tage hin-

durch kann ſtehen laſſen, da es faſt lieber kalt als warm gegeſſen wird.

2) Die angekocht geweſene, abgehäutete und in länglichte Striemeln zerſchnittene Mandeln ſtreuet man lieber obenher, als daß man ſie mitkoche, damit ſie ihre weiße Farbe nicht verlieren. Dieſer Gallert iſt eine Gaſtſpeiſe.

50) Rindfleiſch ohne Vorkoſt gekochet.

Wenn Rindfleiſch ohne Vorkoſt allein gekochet wird, ſo wird gar kein Gewürz, als Rosmarin, oder Lorbeerblätter, und Ingwerklauen, angeleget, und es wird nicht in kleine Kochſtücken, wie Schöpſen- Schweine- und Kalbfleiſch, zerhauen; ſondern je größer das Stück iſt, deſto mehr iſt es Zierde für den Tiſch. Man kann allerley Vorkoſten, beſonders gekochet, daneben aufſetzen, und zugleich mit dem ſimpel gekochten Rindfleiſche eſſen. So hat man auch den Vortheil, daß ein großes Stück Rindfleiſch, wenn es heute ſimpel gekochet geweſen, und nur zum Theil verzehret worden, auf den folgenden Tag noch in einer Schüſſel, mit einer Vorkoſt zugleich, zu Tiſche gebracht werden kann. Man pfleget aber auch folgende Tunken auf eignen Aſſietten neben dem ſimpel gekochten Rindfleiſche aufzuſetzen, und damit zu eſſen.

1) **Merrettich**, welcher ſo bereitet wird: Man reibt recht weißen Merrettich (der inwendig braune oder ſchwarze taugt nicht) auf einem Reibeiſen, hierzu etwas geriebene Semmel, ein Paar Löffel Milch und einen Theelöffel voll Waizenmehls, rühret dieſes wohl unter einander, und kochet es mit Rindfleiſchbrühe in einem beſondern Topfe. Das Kochen des Merrettichs muß nicht lange währen, damit er noch etwas von ſeinem beißenden Geſchmacke an ſich behalte. Es wird

dieſer Merrettich in einem beſondern Schüſſelchen, oder in einer Aſſiette, aufgeſetzet. Beſſer aber iſt es, wenn er in einem ſaubern Töpfchen auf den Tiſch gegeben wird, weil er ſich am längſten darin warm erhält.

2) **Senf, Moſtrich, Moſtert,** wird ſo gemachet: Der Senf wird entweder auf einer eigenen Mühle gemahlen, oder in einer ſteinernen Satte recht fein gerieben, und mit geſottenem ſüßen Moſte zu einer dicken Conſiſtenz gekochet. Dieſe Bereitungsart iſt die beſte. Man nimmt gemeiniglich ſchwarzen und weißen Senf zur Hälfte unter einander, weil der ſchwarze allein zu beißend iſt. Sonſt kann er auch mit Wein, oder Weineſſig und Zucker gemachet werden. Der Moſtrich wird aber entweder in einem eignen Moſtrichgefäße, oder auf einer Aſſiette, vorgeſetzet, und mit dieſem Rindfleiſche gegeſſen.

3) Auch **große Roſinen** können neben dieſem Fleiſche auf einer Aſſiette aufgeſetzet und damit gegeſſen werden. Man kochet ſie mit Rindfleiſchbrühe, Wein, Zucker, Zitronſcheiben, geſtoßenem Zimmt und Nelken, welche zwey letztere Gewürze erſt beym Anrichten hinzu kommen. Man kann auch **Sellerieſcheiben** darunter kochen, welche einen vortrefflichen Geſchmack hervorbringen. Wenn man will, ſo können auch **Korinthen** und **Hahnbutten** mit dazu genommen werden. Dieſes Rindfleiſch iſt eine Gaſtſpeiſe.

51) Rindfleiſchpotage.

Dieſe Potage darf nicht hier erſt noch beſchrieben werden. Ihre Bereitung iſt derjenigen völlig gleich, die Nr. 1. angewieſen worden. Man kann ſie mit Perlgraupen, geſponnenen Nudeln, Kräutern und feinen Wurzeln, Spargel, verlornen Eyern, gefüllten Krebſen u. ſ. w. bereiten, und ſie iſt eine Gaſtſpeiſe.

Rind-

Rindfleiſch in einer Reis- oder gemeinen Graupenſuppe iſt eben ſo zu machen, als Nr. 2. vorgeſchrieben worden; welche Suppen mit dem Rindfleiſche aber nur eine Mittelſpeiſe ausmachen.

52) Rindfleiſch mit weißem Kohl.

Man verfährt hiermit eben ſo, als mit dem Hammelfleiſche Nr. 37. Savoyerkohl iſt dieſem gleich, und als das Neue vom Jahre Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur Mittelſpeiſe.

53) Rindfleiſch mit märkiſchen Rüben.

Dieſes Eſſen iſt eine Gaſtſpeiſe. Die Bereitung aber iſt wie Nr. 37. Rindfleiſch mit Kohlrabi, Kohlrüben, ingleichen mit Steckrüben iſt nicht anders; nur daß beyde letztere eine gemeine, Kohlrabi aber eine Gaſtſpeiſe vorſtellet, wenn dieſer noch das Neue vom Jahre iſt.

54) Rindfleiſch mit Mohrrüben.

Wenn die Mohrrüben noch zart und jung, und das Neue vom Jahre ſind, ſo hat man daran eine Gaſtſpeiſe. Man kochet dieſes Gericht nach der Anweiſung Nr. 39.

55) Rindfleiſch mit Brechbohnen.

Dieſes Eſſen iſt nur eine Mittelſpeiſe, die Kochart iſt wie Nr. 40.

56) Rindfleiſch mit Ertüffeln.

An dieſem Gerichte hat man nur eine gemeine Speiſe. Man vergleiche hiemit Nr. 41.

57)

57) Rindfleiſch mit Erdäpfeln.

Der Erdäpfel iſt Kap. 3. Nr. 22. gedacht worden. Man bereitet ſie beſonders, und leget das Rindfleiſch damit in einer Schüſſel zuſammen, wenn beydes zugleich in einer Schüſſel ſeyn ſoll. Es iſt eine gemeine Speiſe.

58) Rindfleiſch mit Blumenkohl.

Dieſes Gericht iſt eine Gaſtſpeiſe, deren Bereitung nach Nr. 15. geſchehen muß.

59) Geklopftes Rindfleiſch.

Die Bereitungsart iſt derjenigen vollkommen gleich, die Nr. 29. geleſen wird. Es iſt eine geachtete Gaſtſpeiſe.

60) Boeuf a la mode.

Man nimmt ein gutes Schwanzſtück, oder von der Unterklappe der Keule, wenn jenes nicht zu haben iſt, ſchneidet Speckſtreifen als einen halben Finger dick, wendet ſie in fein gehackte Peterſilie, Schalotten und etwas Pfeffer gut um, und durchzieht das Rindfleiſch damit, legt es in ein enges Geſchirr, ſtreuet etwas Salz darüber, wie auch einige in Scheiben geſchnittene Zwiebeln, eine Peterſilienwurzel, etwas Sellerie und Mohrrüben, wie auch 6 bis 8 ganze Pfefferkörner, drückt von 2 Zitronen den Saft darüber, und thut von einer halben die Schale dazu; dann ſprengt man noch etwas Weineſſig darüber. Dies heißt nun Mariniren, da man es dann bis zu dem andern Tag ſtehen läßt, worauf man es mit dieſer Marinade frühzeitig in einem Caſtroll auf gelindes Feuer ſetzt, und läßt es auf beyden Seiten hellbraun werden, füllt es mit Bouillon, oder in deſſen Ermangelung mit Waſſer,

auf,

auf, und läßt es hernach kochen, bis es recht weich iſt. Dann ſchwitzet man etwas Mehl in Butter oder Bouillonfett, hebet das Rindfleiſch in ein anderes Caſtroll, und füllet den Jus davon auf das geſchwitzte Mehl, rühret es gut um, und läßt es damit klar kochen, nimmt alles Fett davon ab, und läßt es ſo kurz einkochen, bis nicht mehr Sauce da iſt, als man nöthig hat, verſucht dann wegen des Salzes, und gießt die Sauce durch ein Haarſieb auf das Rindfleiſch, ſetzt es auf gelinde Kohlen, und läßt es damit noch eine Viertelſtunde kochen; dann hebt man es auf die Schüſſel, und giebt die Sauce darüber.

1) Auf eine veränderte Art wird Boeuf a la mode ſo gemacht: Ein gutes dickes Stück Rindfleiſch aus der Keule wird genommen und geklopft. Dann ſchneide fetten Speck in fingerdicke Stücke, und etwas länger als ein halber Finger, kehre ſolchen in geſtoßenem Pfeffer, mit Gewürznägelein, engliſchem Gewürz und Salz vermengt, wohl um; ſtich mit einem Meſſer in das Fleiſch, und ſtecke einen Streifen Speck hinein, und fahre ſo fort, bis es alle iſt. Nimm einen Schmortopf, worauf der Deckel gut paßt, ſchneide breite, dünne Scheiben Speck, lege ſie auch auf den Boden des Schmortopfes, das Fleiſch darauf, ingleichen Zitronſchale, Lorbeerblätter, Muskatenblumen, Pfeffer, 3 bis 4 ganze Zwiebeln, ein Paar Löffel voll Weineſſig, eben ſo viel Waſſer, und einige Löffel voll weißen Wein. Klebe den Deckel des Topfs mit grobem Teig und Papier feſte zu, daß nicht der geringſte Dampf heraus gehen kann; ſetze es des Abends auf die heiße Stelle des Feuerheerds, wenn alles Feuer davon iſt; des Morgens mache rund um den Topf, aber nicht in der Mitte, ein ganz gelindes Kohlenfeuer, und laß es ſo 8 Stunden ſchwitzen, ſo wird es gahr. Es muß immer Kohlenfeuer nachgeleget werden, daß es ja nicht zu ſehr koche.

che. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten mache den Topf auf, thue dazu eine ganze in Scheiben geſchnittene Zitrone, decke es wieder zu, und laß es mit der Zitrone ganz ſachte fortkochen. Wenn du willſt, kannſt du noch ein wenig Weineſſig oder Wein dazu gießen, auch von dem Fett etwas nehmen, und Mehl darin braun machen, und es dazu thun. Beym Anrichten wird das überflüßige Fett von der Brühe abgenommen.

2) Noch kann man auf dieſe Weiſe verfahren: Das Fleiſch wird nach obbeſchriebener Weiſe mit Speck durchgezogen, und ſodann thut man etwas Butter in eine Pfanne, und läßt ſie braun werden, hierauf aber das Fleiſch auf beyden Seiten darin braun braten; dann in einen breiten Keſſel oder Topf gethan, und ſo viel Waſſer darauf gegoſſen, daß es eben bedeckt iſt, hernach ganze Zwiebeln mit Nägelein beſteckt, Lorbeerblätter, ein wenig ganzen Ingwer, auch ganzen Pfeffer, alles zugleich mit daran gethan, und dann verdeckt und ganz langſam gahr gekocht. Zuletzt, wenn es ganz mürbe iſt, macht man ein wenig braunes Mehl daran, und ſo noch zu viel Sauce darauf iſt, läßt man es auf ſtarkem Feuer ſo weit einkochen, als es nöthig erachtet wird. Wenn man anrichtet, gießt man die Sauce durch einen Durchſchlag darauf. Wenn man will, ſo kann man es auch zuletzt mit Zitrone, Weineſſig, und ein wenig Zucker zur Veränderung abmachen.

3) Boeuf a la mode iſt immer eine der geachteſten Gaſtſpeiſen.

61) Gedämpftes Rindfleiſch.

Des Abends zuvor wird das Fleiſch in ſeinem Schmortopfe mit Weineſſig eingeſprenget, Tages darauf

auf aber, ohne Waſſer oder Zugießung aller andrer Feuchtigkeit, ganzer Zimmt, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Nelken, und Ingwerklauen hinzu gethan, der Deckel des Schmortopfes mit Brodteig verkleibet, damit das Fleiſch durch ſich ſelbſt, in ſeiner eignen Brühe, über mäßigem Kohlfeuer, langſam gahr werde.

1) Wenn der angeſprengte Weineſſig allzu ſauer geweſen, ſo kann man beym Anrichten noch zerſtoßenen Zimmt und Zucker über die Brühe ſtreuen.

2) Dieſes gedämpfte Rindfleiſch iſt auch eine Gaſtſpeiſe.

62) Rindfleiſch geſchmort.

Nimm ein Stück Rindfleiſch von der untern Schale, thue die Knochen davon, klopfe es, und ſpicke es mit Speck und Zitronſchale; der Speck wird, in geſtoßenem engliſchen Gewürz mit Salz vermenget, umgekehret; thue etwas Lorbeerblätter und Zitronſcheiben dazu; lege alsdann das Fleiſch in den Schmortopf, auf deſſen Boden kleine eichene Hölzer liegen müſſen, thue eine Hand voll Salz dazu, gieß ſo viel Waſſer darauf, daß es mit dem Fleiſche gerade ſtehe, auch etwas Weineſſig; laß es kochen, und ſchäume es rein ab. Thue hierauf eine geſchnittene Zitrone mit der Schale daran. Setze den Topf des Morgens um 6 Uhr auf Kohlen, und laß es bis um 11 Uhr ſachte kochen; der Topf muß zugedeckt oder zugeklebt ſeyn, als welches letztere beſſer iſt; dann aber muß in dem Deckel ein kleines Loch gebohret ſeyn, damit er nicht wegen der vielen enthaltenen Feuchtigkeiten zerſpringe. Um 11 Uhr macht man den Topf auf; iſt das Fleiſch weich und braun, ſo thut man einen Löffel voll Mehl, in Butter braun gebraten, daran, daß die Brühe ſemig werde; iſt es aber nicht braun, ſo bratet man es in der Pfanne braun, legt es hernach

hernach wieder in die Brühe, macht etwas Mehl in Butter gelbbraun, und rühret ſolches daran; oder man thut ſtatt Mehl einen Löffel voll Pflaumenmus, etwas gerievenen Honigkuchen oder geriebene Brodrinde daran.

Auf eine andre Art kann man es ſo machen: Spicke das Rindfleiſch mit Speck und Zitronſchale, ſetze es mit Waſſer auf und ſalze es gehörig, thue auch, wenn es geſchäumt iſt, Gewürz daran. Hat es 1½ Stunden gekocht, ſo gieß die Brühe ab, brauche ſie zur Suppe, und gieß an deren Stelle Weißbier daran. Schneide Zitronſcheiben und Schale daran, doch ſo, daß nichts Weißes an der Zitronſchale bleibt, weil das Weiße an der Schale der Zitrone, wenn ſie dickſchäligt iſt, dem Eſſen einen bittern Geſchmack giebt. Alsdann gieß ein Glas weißen Franzwein daran, und laß das Fleiſch gahr ſchmoren. Iſt die Brühe nicht dicke genug, ſo thue einen halben Löffel voll braun gebratenes Mehl dazu. Sie ſchmeckt aber beſſer, wenn ſie ſich ſelbſt ſemig kocht. Man kann auch Kapern oder geſchärbte Sardellen an die Brühe thun.

Nach der kürzeſten Art wird ſo geſchmoret: Nimm ein Stück Rindfleiſch aus der Keule, wäſſere es eine Stunde, oder lieber gar nicht, ein, alsdann brate Butter in der Pfanne, oder im Schmortiegel, lege das Fleiſch hinein, und laß es auf beyden Seiten braun braten. Dann gieß Waſſer mit beygefügtem Salz, Lorbeerblättern, engliſchem Gewürz und Zitronſcheiben dazu, und laß es ſo gahr ſchmoren. Iſt es gutes Fleiſch, ſo wird die Brühe ſemig und braun; wo nicht, ſo thue ein wenig Butter in braun gemachtes Mehl daran, und laß es noch eine halbe Stunde damit durchkochen.

Mit Eſſig geſchmortes Rindfleiſch muß man alſo behandeln: Ein Stück Rindfleiſch von der

Unterſchale wird recht mürbe geklopft, mit klein gehackter Zitronſchale und Speck geſpickt, und eine Nacht in Weißbiereſſig, oder Eſſig von ſüßem Braunbiere, gelegt. Am andern Morgen wird der Eſſig abgegoſſen, das Fleiſch mit Waſſer aufgeſetzet, geſalzen, und rein abgeſchäumt, ein Stück ganzer Ingwer, etliche Lorbeerblätter und engliſche Gewürzkörner daran gethan. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird Weißbiereſſig angegoſſen, Scheiben von einer Zitrone zugelegt, und geſchmoret, bis es gahr iſt. Die Brühe muß man koſten, ob ſie nicht zu ſauer iſt, und das gehörige Salz hat. Iſt die Brühe nicht ſehmig, ſo thue einen Löffel voll Mehl in Butter braun gebraten, Honigkuchen oder geriebene ſchwarze Brodrinde daran, und laß es damit noch ein wenig durchkochen. Richte es mit Zitronſcheiben an, gieß die Brühe durch einen Durchſchlag, und ſchöpfe das übrige Fett von der Brühe ab.

Engliſches Rindfleiſch erhält dieſe Zubereitung: Nimm ein gutes dickes Stück aus der innern Keule, klopfe es recht mürbe, ſtich mit einem Meſſer Löcher hinein, und ſtecke in einige derſelben Stücke von des Fleiſches Fett, in andre einige Zitronſchale, und in viele abgeſchälte Zwiebeln; lege es drey Tage in guten Weineſſig, und lege dazu Lorbeerblätter und ein wenig Roßmarin, dann brate es unter fleißigem Begießen mit Butter am Spieße gahr. Mache eine Sauce dazu von in Butter gelbbraun gebratenem Mehl. Gieß eine gute Fleiſchbrühe ab, thue dazu gewäſſerte und gehackte Sardelien, Kapern, von Steinen abgeſchälte Oliven, ein wenig geſtoßenen Pfeffer, und laß es kochen; dann richte dieſe Brühe über das Fleiſch an.

Alle vorbenannte Eſſen ſind ſehr geachtete **Gaſtſpeiſen.**

63) Rindfleiſch mit einer Sauce.

Wenn das Rindfleiſch ganz ſimpel nach Nr. 50. gekochet, und aus ſeiner Brühe herausgenommen iſt; ſo kann man allerley Saucen dazu anrichten. Dergleichen ſind eine Kapernbrühe, Wein und Korinthen, Sardellen u. ſ. w. Man ſehe hierüber nach, Nr. 6. 7. 8. 9. 10.

64) Pökelrindfleiſch.

Man wäſſert das Fleiſch die Nacht zuvor aus, und kochet es mit Rosmarin, oder Lorbeerblättern, oder allenfalls mit Ingwerklauen. Wenn ein Bruſtkernſtück, oder Ribbenſtück auf den Tiſch kömmt, ſo iſt es eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe, und die Vorkoſten dabey ſind: Milchkohl, grüne Schnittbohnen, Erbſen ꝛc. wie ſolches bereits im dritten Kapitel iſt berühret worden.

65) Räucherrindfleiſch.

Es werden nur Lorbeerblätter an dieſes Fleiſch geleget. Die geachtetſten Stücke ſind ebenfalls die Bruſtkern- und Ribbenſtücke, die man mit den vorgedachten Vorkoſten, für ſich allein gekochet und auch beſonders aufgegeben, begleitet. **Geräucherte Rindszungen** kochet und ißt man eben ſo.

66) Rindsfüße.

Man ſchneidet ſie der Länge nach entzwey, und kochet ſie mit Waſſer und Salz. Nachdem ſie in Waſſer abgekühlet ſind, nimmt man die größten Knochen heraus, und machet eine ſolche Brühe dazu, wie Nr. 49, zum Gallert von Schweinefleiſch, angegeben worden. Man pfleget ſie auch kalt mit Weineſſig, Pfeffer, mit und ohne Baumöl zu eſſen. Auch kann man das **Rinds-**

maul unter die Füße mit kochen und eben ſo eſſen. Es iſt aber dieſes Gericht eine Mittelſpeiſe.

67) Preßkopf.

Nimm einen Rindskopf, (ein Schweinekopf kann hierzu ebenfalls gebrauchet werden,) auch das kurze Fleiſch vom Halſe, und laß es in Waſſer und Salz gahr kochen. Mit drey Pfund Schweinefleiſch mache es eben ſo, und ſchneide das abgekühlte Fleiſch auf dem Küchentiſche, oder einem Brette, in gröblich länglichte Stückchen. Die gleichergeſtalt gahr gekochte, und wieder abgekühlte Rindsfüße zerſchneide auch in länglichte Stückchen, ſchütte alles zuſammen in einen großen Tiegel, thue die Brühe von den Rindsfüßen nebſt Ingwer, Pfeffer, Zitronſchalen und Salz dazu, und laß es wohl durchkochen. Gieß nun das Gehackte in ein Tuch, welches zwiſchen Brettern oder Tellern, mit aufgelegten Steinen, ſo zu preſſen iſt, daß aller Saft heraus laufen muß. Nachdem dieſes geſchehen, und der Preßkopf erkaltet iſt, ſo nimm das Tuch davon, richte den Preßkopf in einer Schüſſel an, und überſtreue ihn mit Pfeffer und Peterſilie, nachdem Weineſſig untenher gegoſſen worden.

1) Wenn man den ganzen Preßkopf nicht auf den Tiſch bringt, ſo werden davon ganze Scheiben abgeſchnitten, und auf einer Schüſſel, wie vorgedacht, mit Pfeffer, geſchärbter Peterſilie und Weineſſig angerichtet.

2) Der Preßkopf iſt ein Beyeſſen, welches man für eine Gaſtſpeiſe achtet.

68) Rindfleiſchrolade.

Man nimmt das weiche Bauchſtück von einem Rinde, zieht die Haut davon ab, ſchneidet länglichte Schnit-

Schnitten Speck, die mit eingerollet werden; von Gewürzen aber thut man dazu: Salz und Salpeter, Lorbeerblätter und geſtoßenen engliſchen Pfeffer, welches alles eingeſtreuet wird. Rollet nun das Fleiſch zuſammen, und bindet es, daß es in der Rolle zuſammen bleiben müſſe. Leget nun aber dieſe Rolade in den Pökel, und kochet ſie nach einigen Wochen; nach dem Kochen aber preſſet alles Waſſer, mittelſt aufgelegter Steine, zwiſchen zwey Brettern heraus.

1) Von dieſer Rolade, die einige Wochen lang im Winter dauert, werden Schnitte auf eine Schüſſel geleget, und mit einer Sauce von Weineſſig, geſtoßenem Pfeffer und geſchärbter Peterſilie begleitet und gegeſſen.

2) Es iſt dieſe Rolade eine Gaſtſpeiſe, die meiſtens des Abends auf den Tiſch kömmt.

69) Filets de Boeuf a la Broche.

Etwas a la Broche machen, iſt bey den Köchen nicht braten, ſondern am Spieße kochen. Iſt das Fleiſch oder Geflügel jung, und durch frühzeitiges Abſchlachten vorher zart und mürbe geworden, ſo iſt es immer dem in der Braiſe gahr zu machenden vorzuziehen, da in der Braiſe die guten natürlichen Säfte des Fleiſches mehr aufgelöſet, und während dem Kochen mehr heraus gezogen werden, welches daran zu erkennen iſt, daß jeder Braiſenſatz am Ende weit kräftiger ſchmeckt, als zuvor; da hingegen am Spieße die Sache gleichſam in ſeinem eigenen Safte gahr kochet, und daher auch weit kraft- und ſaftvoller ſchmecket, weil ihm nichts von ſeinen Säften entzogen worden. Filets heißen die unter den Ochſennieren befindlichen Streifen Fleiſch, die wir Mürbebraten zu nennen pflegen. Man nimmt auf 8 bis 10 Perſonen ein Filet unter der Niere

eines Ochſen, der 4 bis 5 Tage zuvor geſchlachtet geweſen, und ſpicket es recht propre; alles daran befindliche Talg muß davon geſchnitten werden; dann leget man es in Form eines S. ſticht eine lange Speile durch, und bindet es am Spieße feſte, ſalzet es ein wenig, und drückt den Saft einer Zitrone darüber her, überlegt es dann um und um mit Speckſcheiben, und bewickelt es mit Bindfaden, daß der Speck nicht abfallen kann; dann ſchneidet man etwas Zwiebeln, Mohrrüben und Peterſilienwurzeln in dünne Scheiben, belegt es damit, ſo viel als darauf liegen bleiben kann, und bewickelt ſie mit einigen Bogen Papier, ſo vorher mit Butter beſtrichen ſind, umſchnüret es mit Bindfaden, daß das Papier nicht aufgehen kann, und dann läßt man ſie am Feuer 1½ Stunde braten, und begießt das Papier mit Butter. Wenn angerichtet werden ſoll, macht man das Filet los, wickelt es aus der Emballage heraus, legt es auf die Schüſſel, und giebt eine Sardellenſauce dazu. Man hat hieran eine vortreffliche Gaſtſpeiſe.

Das Wildprät wird gemeiniglich nur gebraten, und wenn das zu Braten nicht gebräuchliche kleine Fleiſch gekochet wird, ſo nimmt man es entweder zu Paſteten, oder man kochet es ſäuerlich auf die Art, als Nr. 6. 7. und 8. angewieſen iſt. Die Wildprätsragouts aber werden nach Nr. 21. und 22. bereitet.

Sechſtes

Sechſtes Kapitel.

Fiſche.

1) Hecht aus dem Salze.

Der Hecht, als Salzfiſch gekochet, wird nicht geſchuppet. Man nimmt ihm mittelſt eines Schnitts im Bauche das Eingeweide heraus, wovon Leber, Rogen und Milch allein mit gekochet werden, reißt ihn ferner durch den ganzen Leib im Rückgrad herunter, zerſchneidet ihn in gewöhnliche Stücken, wirft ſie in kaltes Waſſer, woraus ſie ſogleich in den Keſſel übers Feuer kommen. Das Salz kömmt gleich ins Waſſer, und man würzet dieſes mit Lorbeerblättern, ganzen ſchwarzen, auch engliſchen Pfefferkörnern, ein Paar Peterſilienwurzeln, auch einer oder mehr Bollen, und wenn die Brühe eingekochet iſt, ſo wird noch ein Stückchen Butter angeleget, um damit einzuſchmoren.

1) Wenn der Hecht groß und alt iſt, ſo wird er mit kaltem Waſſer angekochet, damit er nicht zu hart bleibe. Der Mittel- auch Graſehecht aber kömmt mit kochendem Waſſer aufs Feuer.

2) Man muß bey allem Fiſchkochen das Feuer ſo regieren, damit die Fiſche geſchwinde zum Ueberkochen kommen. Das aufſchwimmende Unreine wird abgeſchäumet, und das Ueberlaufen der Brühe verhindert, wenn man theils mit der Kelle die Brühe von oberwärts niedergießt, theils damit auf den Rand des Keſſels klopfet.

3) Die kleinen Hechte, die man gemeiniglich Graſehechte nennet, werden geſchuppet, auf beyden Seiten fein

fein gekerbet, der Kopf ganz gelaſſen, in den Schwanz ein Loch geſchnitten, und gekrümmet, daß ſie mit den Zähnen in dieſes Loch einbeißen, und ſo gekrümmet bleiben müſſen. Sie heißen dieſerhalb auch Krummhechte, und man kochet ſie, wie von den großen Hechten iſt geſaget worden.

4) Wenn der Hecht mit einer blauen Farbe auf den Tiſch kommen ſoll, ſo wird er, wenn er meiſt gahr iſt, geſchreckt; das heißt, es wird kaltes Waſſer übergeſprengt, und der in der Schüſſel angerichtete Fiſch mit einer andern Schüſſel, und noch einer Serviette darüber zugedecket, wodurch er in der blauen Farbe erſcheinen wird.

5) Jede Hausmutter muß ſich ein rechtes Augenmaaß angewöhnen, um nicht zu vieles Waſſer in den Fiſchkeſſel zu gießen. Der Salzfiſch wird nicht ſchmackhaft, wenn er nicht mit einer kurz gewordenen Brühe hat einkochen können. Ein rechter Hauptumſtand, darin am meiſten dort gefehlet wird, wo die Fiſche ſelten ſind.

6) Ein von zu wenigem Salze weich gekochter Salzfiſch iſt ein elendes Eſſen. Iſt der Fiſch z. E. ein Aal, Bley oder Karpfen, die fett ſind, ſo machet das geſparte Salz dieſe fetten Fiſche zu einer ungeſunden Speiſe. Doch muß man den Fiſch auch nicht über- oder wie man ſaget, verſalzen: daß er gleichſam unter den Zähnen knarren müſſe. Jede Hausmutter muß die Brühe des Salzfiſches fleißig koſten, um das rechte Maas des Salzens beurtheilen zu können. Kömmt der Fiſch zu wenig geſalzen auf den Tiſch, ſo kann man ihm, wie vielen andern Speiſen, mit Nachſalzen gar nicht aufhelfen.

7) Den **Fiſch reißen**, heißt in der Küchenſprache ihn aufſchneiden, welche Bedeutung man behalten muß, wenn dieſes Wort künftig vorkömmt.

8) Von

8) Von den großen Hechten kömmt die mitgekochte Peterſilienwurzel nicht mit auf den Tiſch; wohl aber die ganzen Bollen, weil ſie von manchen gegeſſen werden. Die Graſehechte, als Salzfiſche, kochet man mit Krautpeterſilie, die nicht zerſchnitten wird. Dieſe kömmt mit in die Schüſſel, weil ſie von Liebhabern ebenfalls gegeſſen wird.

9) Sowohl der Rand der Schüſſel, als auch die Salzfiſche ſelbſt, werden mit Krautpeterſilie, woran noch kurze Stängel ſind, beſtreuet. Was aber kein Salzfiſch iſt, das erhält auf dem Rande der Schüſſel geriebene Semmel.

10) Zu Salzfiſchen werden allerley Sallate gegeben. In Ermangelung derſelben nimmt man bloßen **Weineſſig**, oder eine **Merrettichtunke**, die alſo zu bereiten iſt: Es wird guter weißer Merrettich auf einem Reibeiſen gerieben, hierauf mit dem Teller gegen eine Glut gerichtet, daß das Beißende herausziehe. Man gießt ſodann Eſſig über den rohen Merrettich, und bricht ſolchen mit Zucker. Angenehmer ſchmecket dieſe Tunke, wenn Borsdorfer, oder andere gute Aepfel, mit dazu gerieben werden. Noch andere belieben eine **Mustunke**. Es wird gutes Pflaumenmus mit Wein dünne gemachet, und aufs feinſte zerſchnittene Zitronſchale darunter gemenget. Wenn der Wein zu ſauer iſt, ſo mildert man ihn mit Zucker. Einige nehmen auch halb Waſſer und halb Weineſſig mit Zucker, damit der Geſchmack piquant werde. Es wird klein geſtoßener Zimmt über die Mustunke hergeſtreuet; und ſie muß nicht warm, ſondern recht kühl oder kalt, gegeſſen werden. Noch eine Tunke zum Salzfiſch iſt dieſe, daß **Brunnenkreſſe** in einer Satte recht klein gerieben, und mit Weineſſig verſetzet werde.

2) Hecht mit märkiſchen Rüben.

Die klein geſchnittenen Rüben werden in dem Keſſel, Schmortopfe, oder in einer Caſſerolle, meiſt gahr gekochet, der in Stücken zerſchnittene Hecht oben darauf geleget, um in der Rübenbrühe gahr zu werden, mit Butter, Muskatenblumen und Pfeffer gewürzet, zuletzt aber geriebene Semmel angeſchüttet.

1) Wenn die Fiſche nicht aus dem Salze zu kochen ſind, ſo ſchuppet man ſie, und kerbet ſie auch auf beyden Seiten.

2) In der Mark iſt dieſes Gericht eine **Mittelſpeiſe**, außerhalb derſelben aber eine **Gaſtſpeiſe**.

3) Hecht mit Paſtinaken.

Dieſes Eſſen wird wie das vorhergehende bereitet, außer daß ein Löffel voll Sahne, oder ſüße Milch, zu der Brühe genommen wird. Man hat hieran nur eine **gemeine Speiſe**.

4) Hecht mit Peterſilienwurzeln.

Man geht faſt eben, wie nach Nr. 2, zu Werke, und würzet mit Muskatenblumen, und angeſchärbter Peterſilie. Mit Selleriewurzeln wird eben ſo verfahren, und beyde Bereitungsarten ſind eine **Mittelſpeiſe**. Einige pflegen an die Peterſilienwurzeln noch Zucker zu thun, damit die Brühe ſüße ſchmecke.

Andern gefällt dieſe Art mit Peterſilienwurzeln zu kochen: Der Keſſel wird nach der Größe des Fiſches halb voll Waſſer gegoſſen, worin gleichfalls nach Proportion 3 bis 4 Bollen (Zwiebeln), ingleichen 4 bis 5 Stück Peterſilienwurzeln geſchnitten ſind. Dieſes wird ſo lange gekocht, bis die Wurzeln meiſt gahr ſind. Dann wird der in Stücken zerſchnittene Fiſch hineingelegt,

gelegt, und ſo viel Salz daran gethan, als die Brühe haben muß, indem der Fiſch von der Brühe ſchon ſo viel Salz an ſich nimmt, als er haben muß. Wenn er nun ſolchergeſtalt in der Brühe liegt, ſo muß er fein überkochen, und zwar ſo lange, bis die Brühe ſo weit eingekochet iſt, als ſie ſeyn ſoll. Zuletzt wird mitten im Ueberkochen ein Löffel voll kalt Waſſer dazu gegoſſen, wodurch der Fiſch, wie man ſagt, erſchreckt wird, daß er etwas härtlicher im Fleiſche davon wird. Man koſtet die Brühe, ob ſie auch Salz genug hat, um allenfalls noch was nachzuthun, als weshalb man im Anfange deſſen nicht zu viel thun muß. Nun ſchüttet man nach der Größe des Fiſches 2 bis 3 Meſſerſpitzen Pfeffer daran, und läßt es noch etwas kochen. Zuletzt kippt man den Keſſel um, und ſchüttet eine Hand voll Semmelkrumen daran, als man meynt, daß die Brühe mehr oder weniger dicke ſeyn ſoll, und ſchöpfet ſolches mit dem Löffel über die Fiſche her. Und nun thut man viel Butter, z. E. an einen Hecht von 3 bis 4 Pfund, wenigſtens $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, hinzu, und läßt damit alles, wie man ſagt, einquackern.

Dieſes Gericht iſt als Gaſtſpeiſe zu achten, und man kann viele andre Fiſche, als Aland, Stockbars, Güſtern, Rothaugen, Weißfiſche und dergl. eben ſo kochen, um aus gemeinen Fiſchen doch ein ſehr wohlſchmeckendes Eſſen zu machen.

5) Hecht mit grünen Erbſen.

Wenn die jungen grünen Erbſen faſt gahr ſind, ſo werden die Hechte, die gemeiniglich nur kleine, oder ſo genannte Graſehechte ſind, oben aufgeleget, um in der Erbsbrühe auch gahr zu kochen. Man thut Butter und Muskatenblumen, Peterſilie, zuletzt aber geriebene Semmel dazu.

1) Viele

1) Viele verſüßen die Erbſen mit Zucker, wovon ſie auch wohlſchmeckender werden.

2) Dieſes Eſſen iſt eine Mittelſpeiſe.

6) Hecht mit Senf oder Moſtrich.

Setzet in einem Tiegel Wein auf Kohlen mit Butter, Muskatenblumen, Zitronſcheiben, Lorbeerblättern, Zucker, und fünf bis ſechs Löffel voll Moſtrich, und laſſet dieſes aufkochen. Wenn ihr die für ſich beſonders in Salz gekochten Hechte aus ihrer Brühe genommen, und in der Schüſſel angerichtet habt, ſo gießet die bereitete Moſtrichbrühe alſo überher, daß kein Stück Fiſch erſcheine, welches nicht mit Moſtrich übergoſſen worden.

1) Im Fall die Moſtrichbrühe allzu dünne geworden wäre, ſo kann man noch ein Paar Eyerdotter anrühren.

2) Hecht mit Moſtrich iſt eine Gaſtſpeiſe. Man kann auch Mittelhechte ganz unzerſchnitten kochen, und die Senfbrühe darüber gießen. Es muß aber der Fiſch nicht ſo ſehr geſalzen werden, als ob er wie bloßer Salzfiſch gegeſſen werden ſollte. Man ſalzet ihn nur mittelmäßig.

7) Hecht mit Merrettich.

Man kochet die Hechte für ſich in einem Keſſel, mit mittelmäßigem Salze; zugleich kochet man geriebenen Merrettich mit purer Milch, Butter und Muskatenblumen, in einem beſondern Topfe; gießt das Salzwaſſer von den Fiſchen aus dem Keſſel, und den Merrettich dagegen zu den Fiſchen, um damit etwas aufzuſieden.

1) Dafern die Merrettichbrühe zu dünne wäre, ſo muß man geriebene Semmel in der Maaße hinzu thun, daß ſie in etwas dicklicht falle.

2) Hecht mit Merrettich iſt eine Mittelſpeiſe.

8) Hecht

8) Hecht mit einer Peterſilienbrühe.

Eine mittelmäßige recht fein gehackte Zwiebel wird zuerſt mit dem Waſſer im Keſſel gekochet, der Fiſch hineingeleget, mit Butter, Muskatenblumen, und fein zerſchnittener Peterſilie gewürzet, und die Brühe mit geriebener Semmel ſemiſch gemachet.

1) Wenn ſehr viele Peterſilie angethan worden, ſo nennt man dieſes Eſſen **Fiſche mit einer grünen Brühe.**

2) Hecht mit Peterſilienbrühe iſt eine **Mittelſpeiſe.**

9) Hecht mit einer ſauren Brühe.

Die geriſſenen, geſchuppten, an den Seiten gekerbten Hechte werden, wie gewöhnlich, im Salze gahr gekochet. Setzet einen Tiegel auf Kohlen, bratet darin würfelicht zerſchnittenen Speck und Zwiebeln, thut hinzu Mayeran, etwas Nelken, klein geriebenes ſchwarzes Brod und Biereſſig; laſſet alles zuſammen kochen. Wenn ihr die Fiſche in einer Schüſſel angerichtet, und alle ihre Salzbrühe zurück gelaſſen habet, ſo gießet die ſaure Brühe über die Fiſche mit einem Löffel ſolchergeſtalt her, daß jedes Stück davon überzogen ſey, und nicht mehr weiß, ſondern bräunlich erſcheine.

1) Wenn man von groben ſchwarzem Brodte die Oberrinde anreibt, ſo ſchmecket die Brühe deſto kräftiger. Man muß ſie mit Honig oder Zucker etwas verſüßen, wenn man nicht lieber große und kleine Roſinen unter die Brühe thun wollen.

2) Dieſe Fiſche ſind gemeiniglich nur **Familienſpeiſe**, und man pfleget mehr andre ſo genannte Speiſefiſche, als Stockbarſe, Plätzen, Rothaugen, Bleyflinken, Schleye, Quappen u. ſ. w. eben ſo zu kochen.

10) Hecht mit Heringsmilch.

Geriſſener und in Stücken zertheilter Hecht wird in eine, auf einem Triangel, über Kohlen geſetzten Schüſſel mit Butter hineingeleget, recht fein gehackte Heringsmilch, Muskatenblumen, und Zitronſaft, auch Zitronſcheiben hinzu gethan, eine andre wohl paſſende Schüſſel übergedecket, und ſo lange durchgeſchwitzet, bis der Fiſch gahr geworden.

1) Iſt der Hecht groß und ausgenommen, ſo kann er ungeriſſen bleiben; man muß ihn aber alsdann in ſolche runde Stücken zertheilen, die nur eines Queerfingers dicke ſind. Es werden aber dieſe Stücke, wenn ſie noch roh ſind, nur etwas mit Salz angeſprenget.

2) Damit die Heringsmilch nicht zu ſalzicht ſey, ſo muß man ſie etwas ausgewäſſert haben.

3) Statt der Heringsmilch können auch klein gehackter, von Gräten entledigter, Hering oder Sardellen genommen werden. Hat man Auſtern, ſo thut man auch welche dazu.

4) Einige nehmen auch etwas Wein, der, falls er ſauer fällt, mit Zucker zu verſüßen iſt; und fügen zuletzt etwas geriebene Semmel hinzu. Hat man viel Fiſch, ſo muß er in einem flachen Tiegel bereitet werden.

5) Hecht mit Heringsmilch, oder Sardellen, iſt eine Gaſtſpeiſe.

11) Hecht mit einer holländiſchen Sauce.

Man ſetzet einen Tiegel mit Wein, oder halb Weineſſig und halb Waſſer, Butter, Zitronſcheiben und Muskatenblumen auf Kohlen, querlet in einem Topfe Eyerdotter, und gießt ſie zur Brühe in den Tiegel. Wenn die in Salz gekochten Fiſche aus ihrer Salzbrühe in die Schüſſel geleget worden, ſo wird die Sauce darüber gegoſſen;

gegoſſen; ſo daß jedes Stück davon gelb gefärbet ſey, welches am bequemſten mit einem Löffel geſchieht.

1) Man kann auf eben beſagte Art auch Stockbarſe und Zander anrichten. Die Sauce muß etwas mit Zucker verſüßet werden.

2) Fiſche mit einer holländiſchen Sauce ſind eine Gaſtſpeiſe.

12) Brathecht, Bratfiſche.

Nehmet den Fiſch am Bauche aus, wenn er geſchuppet und an den Seiten eingekerbet worden; ſprenget ihn an mit Salz, und ſtecket in den Bauch grünen oder trocknen Mayeran. Setzet nun einen Roſt auf Kohlen, leget die Fiſche darauf, bis ſie gahr geröſtet worden. Hierauf bratet ſie noch in einem Tiegel mit Butter, und ſehet zu, daß die Fiſche fein ganz aus dem Tiegel in die Schüſſel kommen mögen.

1) Wenn der Fiſch ganz allein, als Bratfiſch, ſoll gegeſſen werden, ſo iſt der im Bauche eingelegte Mayeran ein recht weſentliches Gewürz, ohne welchen der Fiſch nur ſchlecht ſchmecket. Man läßt den Mayeran, wie er iſt, an ſeinen Stängeln, und leget ihn mit denſelben ein. In geröſteten Fiſchen, über welche eine andere Sauce, als die von bloßer Butter, kömmt, wird er ſparſamer eingeleget, um den eignen Geſchmack derſelben nicht zu vertilgen. Hat man keinen Mayeran vorräthig, ſo kann auch Thymian genommen werden.

2) Damit der Fiſch nicht an den Roſt anbacke, und zerriſſen werde, ſo muß man ihn erſt auf den Kohlen, vor Auflegung des Fiſches, heiß werden laſſen, und ſodann mit einer Speckſchwarte überſtreichen.

3) Wenn der Fiſch in dem Tiegel mit Butter gebraten wird, kann man geriebene Semmel überſtreuen, daß ſie an den Fiſch anbacke. Es muß nur wenig ſeyn.

Auch muß man den Fiſch in der Butter umkehren, daß beyde Seiten durchzogen werden. Die flachen Tiegel ſind hierzu die bequemſten.

4) Beym Anrichten des Bratfiſches wird die braune Butter aus dem Tiegel zugegoſſen, und er kann mit mancherley Vorkoſt des Mittags, z. E. mit ſaurem Kohl, Milchkohl, Milchſpeiſen, dergleichen Reis, Hirſe und Schwaden ſind, gegeſſen werden. Des Abends werden allerley Sallate, oder bloßes Pflaumenmus, dazu gegeben.

5) Auf gleiche Weiſe werden noch andre Fiſche gebraten. Dieſe ſind Güſtern, Plätzen, Rothaugen, Bleyflinken, Karauſchen und Gibeln. Schleye werden auch ſo gebraten, wenn ihnen Salbey einverleibet worden. Doch nehmen auch einige Mayeran und Salbey zu gleichen Theilen in den Schley.

6) Der Bratfiſch muß ganz und unzerſchnitten, in ſeiner ganzen Länge, auf den Roſt und in den Tiegel kommen. Unter den Hechten werden nur Mittelhechte alſo gebraten. Wollte man ganz große nehmen, ſo müßte man ſie in zwey oder drey Längen zerſchneiden. Der Wels wird auch in Stücken zerſchnitten gebraten. Dieſe ſind aber nur eines Queerfingers dicke, und werden, nach der Rundung des Fiſches, durchgeſchnitten.

7) Bratfiſche ſind eine Gaſtſpeiſe, und ſie müſſen zuweilen die Stelle des Bratens vertreten, wenn keiner, von Fleiſchſpeiſen, in der Eile aufzubringen geweſen.

13) Hecht mit Weintrauben.

Wenn der Hecht auf dem Roſte gebraten iſt, ſo leget man ihn in einen Tiegel mit Butter und reifen Weintrauben, und läßt ihn damit durchſchwitzen. Wäre die Brühe von den Trauben allzu dünne geworden, ſo muß ein wenig geriebene Semmel hinzu gethan werden.

1) Der Stockbars, Güſter, Plötze und Rothauge können eben ſo bereitet werden.

2) Fiſche mit Weintrauben ſind Gaſtſpeiſe.

14) Gebackene Hechte.

Die kleinen Graſehechte werden geſchuppet, gekerbet und ausgenommen, mit Salz beſprenget, in Mehl umgekehret, in gelbbrauner Butter gebacken, und die Butter mit etwas angegoſſenem Weineſſig oder Zitronenſaft überher gegeben.

1) Einige nehmen etwas Eyer und Muskatennüſſe zu dem Mehle, worin der Fiſch umgekehret und gebacken wird, nachdem er zuvor aus dem Salze gekochet worden. Mit den Gründlingen wird vornehmlich alſo verfahren, auch mit den Plötzen.

2) Gebackene Fiſche ſind eine Mittelſpeiſe, und wenn man eine Tunke dazu eſſen will, ſo iſt ſie meiſtens nur von Pflaumenmuſe, wie ſie Nr. 1. Anmerk. 10. beſchrieben worden.

15) Geröſteter Hecht mit einer Kapernſauce.

Wenn der Hecht obbeſchriebenermaßen auf dem Roſt gahr gemachet, ſo wird er in einem Tiegel mit einer Kapernbrühe ſo bereitet, wie ſie Kap. 5. Nr. 7. angegeben iſt. Es muß der Hecht in dieſer Brühe etwas ſchwitzen, damit ſich der Geſchmack einziehe. Zitronbrühe, Wein- und Korinthenbrühe, auch Sardellenbrühe, werden ebenfalls mit dem grillirten, oder geröſteten Hechte bereitet. Man ſehe hierüber nach Kap. 5. Nr. 6. Nr. 8. Nr. 9. Es ſind aber Hechte mit dieſen und dergleichen Brühen oder Saucen eine Gaſtſpeiſe.

16) Hecht mit einer Agreſtbrühe.

Der in Salz zuvor gekochte Hecht wird in einen Tiegel geleget, und von folgender Brühe durchzogen: Wein, Agreſt, Zucker, Zitronſcheiben, Muskatenblumen und zerriebene Semmel.

1) Agreſt iſt der Saft von unreifen Weintrauben. Er wird auch zu Brühen an Tauben, Hühnern, und Kalbfleiſch gebrauchet, wenn ſie ſäuerlich ſeyn ſollen, und machet ſie ſehr piquant. Man ſoll ihn daher in allen Jahreszeiten vorräthig haben, und bereitet ihn alſo: Nimm die Weintrauben, wenn ſie eben anfangen ein wenig durchzuſcheinen, reibe ſie in einer Satte klein, und preſſe ſie in einem Beutel aus. Mit dem ausgepreßten Safte aber fülle Bouteillen, thue zu jeder Bouteille einen Eßlöffel voll Salz, ein Paar Nelken, und für ſechs Pfennige geſtoßenen Pfeffer, und ſetze ihn zum Gebrauche weg. Das hier angegebene Maas des Gewürzes iſt für eine Quartbouteille, oder einer ſolchen, die ein Maas, ein Quart, oder eine Kanne enthält.

2) Hecht mit Agreſt iſt eine Gaſtſpeiſe.

17) Hecht mit ſaurem Kohl.

Der ſaure Kohl wird für ſich allein erſt gahr gekochet, der in wenigem Salz gekochte Hecht aber in gröbliche Stückchen zerbrocket oder, wie man es in der Küche nennt, gepflücket, und erſtlich eine Lage Hecht auf dem Boden der Schüſſel, ſodann eine Lage Kohl, dann wieder Hecht u. ſ. w. angerichtet, und zu Tiſche getragen.

1) Dieſer auf nur beſchriebene Art bereitete Hecht iſt nur Familienſpeiſe.

2) Will man aber eine Gaſtſpeiſe haben, ſo wird der Hecht geröſtet und in brauner Butter gebraten, von Gräten befreyet, gepflücket, und Lagen Hecht mit Lagen

Kohl abgewechſelt. Der Hechtkopf, mit etwas Fiſch oder Fleiſche daran, bleibt ganz, ſteht über dem Kohle, aber etwas darin eingedrückt, und hält zur Zierde die Leber im Maule ſo, daß ſie auf beyden Seiten, der Queere nach, hervorrage. Es werden auch wohl Kapern, oder gar Auſtern, wenn es recht feſtlich hergehen ſoll, unter dem Kohle mit gekochet.

Man pfleget die Hechte noch auf mannichfaltige andre Art zu bereiten. Dergleichen ſind geſpickte Hechte, Hechte in Courbollon, gefüllter Hecht, ein Hachis von Hecht, u. ſ. w. Allein alle ſolche Bereitungsarten ſind zu künſtlich und zu weitläuftig, und gehören zur Kunſt der Köche großer Herren. Man kann an dieſen beſchriebenen, mehr als ſiebzehen Bereitungsarten, genug haben, und den Fiſch ſattſam verändern. Und wie in dem fünften Kapitel von Fleiſchſpeiſen über die Tauben die meiſten Bereitungsarten angegeben ſind, ſo iſt es auch hier mit den Hechten geſchehen. Denn wie die Bereitungsarten des Taubenfleiſches eine Norm vieler andern Fleiſchſpeiſen abgeben können: ſo können auch die Bereitungsarten des Hechtes zur Norm vieler andern Fiſche dienen; deren man auch ſchon zum Theil erwähnet hat. Man wird ſich daher auf den Hecht in der Folge beziehen, um nicht das bereits Geſagte mehr als einmal ſagen zu dürfen.

18) Zander mit Butter und Zwiebelbrühe.

Der Zander wird, wie der Hecht, geſchuppet, an den Seiten nicht gekerbet, ausgenommen, geriſſen, und in Stücke zerſchnitten. Nicht wenig Bollen, in Scheiben zerſchnitten, werden mit Salz ins Waſſer geleget; hierauf der Fiſch, und wenn er meiſt gahr und eingekochet iſt, Butter, Muskatenblumen, und geriebene Semmel hinzu gethan.

1) Weil der Zander ein ſehr leichtes zerbrechliches Fleiſch hat, muß er nicht gekerbet werden, damit er nicht in Stücken zerbröckle.

2) Wenn die Zander klein, und etwa nur wie die Graſehechte ſind, ſo läßt man ſie ganz.

3) Man muß ſich mit dieſem Fiſche beym Kochen ſehr in Acht nehmen, daß er nicht zu lange überm Feuer ſtehe; weil er gar leicht in lauter Krümeln zerfallen kann.

4) Auch kann der Zander mit einer Peterſilienbrühe nach Nr. 8, ingleichen mit einer holländiſchen Sauce, nach Nr. 11, bereitet werden.

5) Wenn andre Saucen, als Kapern- oder Sardellenſaucen, darüber gegeben werden ſollen, ſo muß der Zander nicht, wie der Hecht, geröſtet und gebacken werden. Er ſteht ſolches nicht aus, und würde nur zerbröckeln. Man muß ihn daher nur allein in Waſſer und Salz gekochet, davon heraus genommen, in die Schüſſel geleget, und alsdann eine beliebige Sauce darüber hergegoſſen haben.

6) Auch da, wo der Zander gefangen wird, iſt er der geachtetſte Fiſch, und eine Gaſtſpeiſe.

19) Ein ganz gekochter Zander.

Wenn der Zander ausgenommen, ſo wird er nicht geriſſen und in Stücken zerſchnitten. Man machet ihm aber an jeder Seite, recht in der Mitte, einen länglichen Schnitt, beugt ihn krumm zuſammen, und bindet ihn auch allenfalls, daß er in ſeiner Krümme bleiben müſſe. Man leget ihn in kochendes geſalzenes Waſſer in den Keſſel, und ſieht zu, daß man ihn fein ganz, und in ſeiner Krümme in die Schüſſel bringen möge.

1) Dieſer Zander muß zwar geſchuppet, aber dabey nicht gekerbet werden.

2) Je größer dieſer Fiſch zu haben iſt, deſto mehr zieret er ein Feſtmahl.

3) Es wird zu dieſem ganz gekochten Zander auf einer beſondern Aſſiette eine Sauce aufgeſetzet. Dieſe iſt gelblich gebratene Butter, von welcher beym Vorlegen entweder mit einem Löffel etwas übergegoſſen, oder die Aſſiette herumgegeben wird; daß ſich jeder Tiſchgenoſſe ſelbſt nehmen könne. Meiſtentheils wird auch Moſtrich mit herumgegeben, welchen man mit der Butter, jeder auf ſeinem Teller, vermenget. Einige röſten auch geriebenen rohen Merrettich gegen das Feuer, doch ſo, daß er nicht anbrenne und ſchwarz werde. Dieſer durchs Feuer etwas entkräftete rohe Merrettich muß beſonders, auch auf einer Aſſiette, aufgeſetzet und dem Belieben der Tiſchgenoſſen überlaſſen werden: ob einige blos Butter, oder dieſe mit Merrettich vermengt eſſen wollen. Noch geſchieht es auch, daß unter der Butter geſchärbte Peterſilie mit gebraten wird, da denn Senf und Merrettich zurück bleiben; weil man den Peterſiliengeſchmack alsdann zum hervorſtechenden haben will. In dieſem Falle iſt es auch nicht ungebräuchlich, daß die mit Peterſilie gebratene Butter nicht beſonders aufgeſetzet, ſondern über und unter den ganzen Fiſch in der Schüſſel hergegoſſen werde.

20) Karpfen naturell, oder weiß, gekochet.

Der geriſſene und in Stücken zerſchnittene Karpfen wird mit Waſſer und Salz, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken, ein Paar Zwiebeln, und etwas ganzen Zimmt, auch einigen Zitronſcheiben gekochet. Iſt er aber ſo ziemlich eingekochet, ſo wird noch ein Stück Butter angethan, und der angerichtete Fiſch mit Peterſilie hin und wieder, wie auch der Rand der Schüſſel, beleget.

1) Soll der Karpfen blau ſeyn, ſo wird er, ehe er in den Keſſel kömmt, mit Weineſſig überſprenget, auch, wenn er gahr iſt, der Keſſel mit einem Tiſchtuche feſt zugedecket, daß kein Brodem oder Waaſen, wie man es einiger Orten nennt, heraus dunſten könne.

2) Das ganze Eingeweide des Karpfen wird mit gekochet. Die Galle muß vorſichtig abgenommen und weggeworfen werden. Wird ſie zerriſſen, ſo läßt ſie ſich nicht gut wieder herabwaſchen, und dieſes heißt den Fiſch vergällen.

3) Der Karpfen iſt eine Gaſtſpeiſe, und es werden allerley Sallate dazu gegeſſen, oder man ſetzet eine Merrettichtunke daneben.

4) In einigen Häuſern iſt es gebräuchlich, daß man dem geriſſenen Karpfen Salz, mit zerſtoßenem engliſchen Pfeffer vermengt, in die Kiefern einreibet. Dieſes Verfahren iſt ſehr gut, weil der ganze Kopf, als das beſte Stück des Fiſches, davon angenehm ſchmecket, auch ein unreiner Geſchmack aus dieſen Gegenden damit vertrieben wird.

21) Karpfen, braun gekochet.

Ehe der Karpfen ausgenommen wird, ſticht man ihn mit dem Meſſer in den Bauch zwiſchen den zweyen unterſten Floßfedern. Man hält ihn hoch, daß das Blut aus dem Maule, woraus nach obigem Stiche das meiſte heraus läuft, in einer untergeſetzten Schüſſel, worin etwas Eſſig iſt, aufgefangen werde. Hat man alles Blut, ſo wird der Fiſch geriſſen, und gewöhnlichermaßen zerſtücket. Man läßt, ſtatt Waſſers, Weißbier mit Salz, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, etwas ganzen Zimmt, und ein Paar Zwiebeln, auch einigen Zitronſcheiben, kochen, und wenn der

der Fiſch meiſt gahr, ſo füget man noch etwas Butter und Zucker dazu.

1) In Fiſchländern hat der braun gekochte Karpfen mehr Liebhaber, als der weiß gekochte. Daher wird von dieſer Brühe mit dem Löffel auf jeden Teller zu dem Fiſche hinzu gegeben.

2) Wo man kein Weißbier oder Breyhahn hat, da muß man halb Braunbier und halb Koſent, oder Waſſer, nehmen. Aber man kömmt damit nicht an den guten Geſchmack heran, welcher von dem Weißbiere erhalten wird. Bitter Bier iſt gar nicht zu gebrauchen.

3) Es iſt geſaget worden, daß Zucker an dieſe Fiſchbrühe geleget werde. Dieſes Süßemachen muß nicht übertrieben werden, wie zuweilen von unerfahrnen Hausmüttern geſchieht. Man muß aber auch wiſſen, daß dieſer Karpfen ein Salzfiſch ſeyn ſollte. Er muß daher ſtark geſalzen werden. Dieſe Erinnerung iſt nicht überflüßig, weil der gedachte Zuſatz des Zuckers Jemand verleiten könnte, das Salz zu ſparen. Denn auf ſolche Weiſe ſollte vielen der Salzfiſch bald verleidet werden.

4) Noch wiederholet man, was oben ſchon bey dem Hechte iſt geſaget worden, auf kurze Fiſchbrühen zu halten, und ſie fein einkochen zu laſſen. Kein Fiſch ſchmecket in langer Brühe; unter allen der Karpfen aber am wenigſten. Wenn unſre Landsleute in gewiſſen großen Städten Salzfiſche eſſen, ſo klagen ſie über den größten Zwang, den ſie ſich aus Höflichkeit anthun müſſen, um nicht als ungeſittete Gäſte, durch Verachtung einer ihnen vorgeſetzten Speiſe, zu erſcheinen. Sie klagen über zu lange und zu wenig geſalzene Fiſchbrühen, die gemeiniglich mit in die Schüſſel kommen; daß ſie das erſtemal vermeynet, hier ſolle Fiſch und Brühe, als eine Potage, mit Löffeln gegeſſen werden.

Einige

Einige unſrer zu höflich geweſenen Landsleute haben ſich davon vielmals ein Fieber zugezogen.

Wie aber oben ſchon geſaget iſt, daß es beym Hechte in den Küchen mehrere Bereitungsarten gebe, ſo iſt es mit dem Karpfen eben auch beſchaffen. Der Mittelmann machet ſie billig nicht nach, und in Fiſchländern ſind unzählige Häuſer, in denen Tag für Tag Salzfiſch gegeſſen wird. Iſt dieſer nur tüchtig geſalzen, und zu einer kurzen Brühe eingekochet, ſo wird man ſeiner unter allen Speiſen am wenigſten müde, da in ſolchen Ländern die Veränderung meiſt nur in der Fiſchart, und nicht in der Bereitungsart hauptſächlich geſuchet wird. Ich will ſagen, daß in den Gegenden, wo viele Fiſche ſind, heute Karpfen, morgen Hecht, dann Aal, Bars, Bley, Zander u. ſ. w. gegeſſen werden.

22) Bley, Braſſen.

Bley und Braſſen werden in manchen Gegenden unter einander in den Namen verwechſelt, weil ſie ſich der Geſtalt und dem Geſchmack nach ziemlich gleichen. Sie werden wie der Karpfen gekochet und gegeſſen.

1) Je größer und fetter der Bley oder Braſſen iſt, deſto wohlſchmeckender und geachteter ſind ſie zur Gaſtſpeiſe.

2) Der Bley wird zuweilen in der Bereitungsart ſo verändert, daß man ihn, wenn er aus dem Salze gekochet worden, aus der Brühe heraus nimmt, und ſie zurück läßt; dann aber eine beſonders verfertigte Kirſchmusbrühe darüber gießt. Dieſe macht man alſo: daß Kirſchmus, Wein, Butter, zerriebene Zitronſchale, Zucker, Lorbeerblätter, Zimmt und Nelken, in einem Tiegel über Kohlen durchſchwitzen. Beym Anrichten wird Zimmt und Zucker übergeſtreuet.

ſtreuet. Auch der Karpfen kömmt zu Zeiten mit dieſer leichten Veränderung auf den Tiſch, und der Fiſch mit dieſer Brühe wird ſowohl warm als kalt gegeſſen. Nur iſt zu merken, daß, wie alle Salzfiſche ungeſchuppet bleiben, Bley und Karpfen mit dieſer Musbrühe geſchuppet werden müſſen.

23) Kaulbars.

Wenn dieſer Fiſch als ein bloßer Salzfiſch bereitet werden ſoll, ſo wird er ſo wenig geſchuppet als ausgenommen. Er wird mit Salz, purem Biere oder Koſent, ſtatt des Waſſers, nebſt ein Paar ganzen Bollen oder Zwiebeln, und gröblich zerſtoßenem engliſchen Gewürze gekochet, und wenn die Brühe etwas eingekochet, noch ein wenig Butter hinzugeleget.

1) Je größer dieſer Fiſch iſt, deſto mehr iſt er eine geachtete Gaſtſpeiſe. Wo nur allein bitter Bier, oder bitterer Koſent zu finden iſt, da kochet man ihn, aber mit weniger gutem Geſchmacke, mit Waſſer. Man ißt den Kaulbars gemeiniglich mit einer Merrettich- oder Muſtunke.

2) Man muß vornehmlich in Anſehung der Kinder mit dieſem Fiſche ſehr behutſam umgehen, indem keiner ſo gefährliche Gräten an den Floßfedern des Bauches hat als dieſer; die aus dem Halſe, wenn ſie einmal darin ſtecken, nicht wieder fortzuſchaffen ſind.

3) Zu einer Butterbrühe muß man dieſen Fiſch zwar auch nicht ausnehmen, aber doch ſchuppen. Eine klein gehackte Bolle kochet mit in dem Waſſer, und zuletzt wird geſchärbte Peterſilie, Muskatenblumen oder Muskatennuß, Butter und geriebene Semmel angethan, um die Brühe nicht dünne, ſondern ſemiſch zu haben.

4) Auch mit einer Bollenbrühe wird dieſer Fiſch gekochet. Viele Bollen werden in Scheiben zerſchnitten, und gegen das Ende des Kochens Butter, Muskatenblumen, und geriebene Semmel hinzugefüget.

5) Wenn der Kaulbars allzu klein iſt, ſo hat er doch noch viel Liebhaber; er wird aber alsdann nur aus dem Salze gekochet und gegeſſen.

24) Stockbars.

Dieſer Fiſch iſt eben ſo vieler, und völlig gleicher, Veränderungen fähig, als der Hecht; weswegen hier nichts mehr zu ſagen bleibt: als daß er, wenn er groß iſt, eine Gaſtſpeiſe ſey, und mit dem Hechte in einerley Range ſtehe. Iſt er aber nur klein, ſo gehöret er nur unter die gemeine Speiſen.

25) Wels.

Wenn der Wels ausgenommen, geriſſen und zerſtücket iſt, ſo muß man ihn abſchleimen, oder den Schleim von der Haut bringen. Es wird kochendes Waſſer aufgegoſſen, wodurch der Schleim von der Haut aufgelöſet, und hierauf mit dem Meſſer abgeſchrapet, mit Waſſer aber nachgeſpület werden muß. Da ſelten von einer mittelmäßigen Familie ein großer Wels allein verzehret wird, ſo verkaufen ihn die Fiſcher Pfundweiſe an Stücken. Er wird, wie der Hecht, mit Peterſilie und Butter, oder mit Bollen, wie der Zander, Nr, 18, gekochet.

1) Der Wels wird in Gegenden, wo man ihn häufig fängt, nur für Mittelſpeiſe gerechnet. Wenn er noch klein iſt, hat er gleichen Werth.

2) Auch wird er, wie der Hecht, aus dem Salze gekochet. Man machet eine Tunke von Weineſſig, geſchärbter Peterſilie und klein geſtoßenem Pfeffer dazu.

3) Mit

3) Mit einer Saffranbrühe ſchmecket er auch gut. Man kochet ihn zuerſt mit Salz, deſſen nicht ſo viel, als ob es ein Salzfiſch ſeyn ſollte, ſondern nur mäßig zu nehmen. Iſt der Fiſch eingekochet, ſo wird zerſtoßener ächter Saffran, Butter und geriebene Semmel zugethan.

4) Daß, und wie, der Wels auch unter die Bratfiſche gehöre, iſt bereits Nr. 12. Anmerk. 5. geſaget worden.

26) Raap.

Dieſer Fiſch wird, wenn er ein Salzfiſch werden ſoll, wie der Hecht geriſſen, zerſtückt und gekochet. Er zerbröckelt bald, wenn er zu lange auf dem Feuer ſtehen muß.

1) Iſt der Raap groß, ſo gehöret er unter die Gaſtſpeiſen, und wird als Salzfiſch mit allerley Salaten, oder einer Merrettichtunke verſpeiſet.

2) Eben dieſer Fiſch ſchmecket auch gut mit einer Butterbrühe. Alsdann wird er geſchuppet, mit Butter, Muskatenblumen, klein geſchärbter Peterſilie, und geriebener Semmel gekochet.

27) Aland.

Der Aland wird, wie der Hecht, entweder als Salzfiſch oder Butterfiſch gekochet, und, wenn er nicht klein oder jung iſt, für Mittelſpeiſe gerechnet.

28) Forelle.

Die ausgenommenen Forellen werden nicht geriſſen und zerſtücket, ſondern ganz gelaſſen. Meiſtentheils werden ſie nur an den Seiten, wie der Zander, eingeſchlitzet. Man beſprengt ſie zum Blauwerden mit Weineſſig, und wirft ſie ſofort in kochendes Waſſer und

Salz.

Salz. Wenn ſie gahr ſind, decket man ſie zu, daß der Brodem nicht davon gehen, und die blaue Farbe wohl erſcheinen könne.

1) Forellen ſind eine geachtete Gaſtſpeiſe, und man bedienet ſich, zu ihrer Verſpeiſung, des Weineſſigs, als einer Tunke.

2) Wenn die Forellen nicht lebendig zugerichtet werden, ſo kann man ihnen keine blaue Farbe zuwege bringen. Es iſt bekannt, daß man ſie in dem Schwanze, oder vielmehr nahe über die Schwanzfloßfeder ſtechen, und daran muß ſterben laſſen, wenn ſie nicht gleich lebendig aus dem Waſſer gekochet, ſondern noch weiter ſollen getragen werden. Es iſt aber doch beſſer, wenn die Forellen im Waſſer lebendig zur Küche überbracht werden.

3) Viele ſind Liebhaber **marinirter** Forellen, womit man alſo umgehen muß: Man beſtreuet ſie nach dem Ausnehmen und Kerben auf beyden Seiten mit Salz, trocknet ſie nach einigen Stunden wieder ab, beſtreichet ſie mit Butter, und bratet ſie unter öfterer Wiederholung dieſes Beſtreichens auf dem Roſte gahr. Man leget ſie nun in eine Schüſſel, beſtreuet ſie mit gröblich zerſtoßenem Pfeffer, Muskatenblumen und Zitronſcheiben, ſprenget Weineſſig, ſo viel nöthig iſt, darüber, und trägt ſie in dieſer Brühe zu Tiſche. Auf ſolche Weiſe kann man mit mehr andern Fiſchen verfahren, wenn man ſie in der Geſchwindigkeit marinirt eſſen will, welches gemeiniglich eine Abendſpeiſe iſt.

29) Lachs, friſcher und geräucherter.

Wenn der friſche Lachs geriſſen, und in Stücken, wie andre Fiſche, zerſchnitten iſt, ſo wird er aus dem Salze gekochet, und kalt oder warm mit Weineſſig begoſſen. Auch wird er mit kaltem Waſſer, Salz und Wein-

Weineſſig, (einige nehmen auch Wein mit dazu) nebſt ein Paar Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Lorbeerblättern abgekochet. Der geräucherte Lachs wird entweder mit Pfeffer roh gegeſſen, oder in Scheiben geſchnitten, und in Butter mit Zitronenſaft, oder allenfalls mit Weineſſig, in einem Tiegel, oder auf einem Teller, ganz gelinde durchgeſchwitzet. Man muß ihn ja nicht ſehr braten laſſen, daß er nicht hart werde, und ſeinen beſten Geſchmack verliere.

1) Der Lachs, friſch oder geräuchert, iſt eine Gaſtſpeiſe.

2) Man röſtet auch noch den friſchen Lachs zur Veränderung, dergeſtalt: daß man davon eines Queerfingers dicke runde Stücken ſchneidet, dieſe mit Salzwaſſer einſprenget, nach einigen Stunden wieder abtrocknet, mit zerlaſſener Butter beſtreichet, mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz überſtreuet, und auf dem Roſte über ganz gelindem Kohlfeuer bratet. Man machet eine Sauce von Butter und Weineſſig, oder von Butter und Moſtrich dazu.

30) Barbe.

Wenn die Barbe als Salzfiſch gegeſſen werden ſoll, ſo iſt ihre Vorbereitung dieſe: daß man ſie, geriſſen und zerſtücket, und mit Weineſſig beſprenget, in ſiedendes geſalzenes Waſſer hineinwirft, und gleich zum Kochen bey hellem Feuer bringt, beym Abheben aber mit kaltem Waſſer beſpritzet, und bedecket, daß der Brodem nicht davon gehen könne, und beym Anrichten grüne Peterſilie überher ſtreuet.

1) Wenn die Barben groß ſind, ſo werden ſie unter die geachtetſten Gaſtſpeiſen gerechnet.

2) Sie ſchmecken nicht wohl, wenn es ihnen an Salze fehlet. Man hat daher die allgemeine Regel ange-

angenommen, daß zwey Hände voll Salz auf vier Pfund Barben zu nehmen.

3) Man hat noch mancherley Bereitungsarten der Barben, die theils bey andern Fiſchen üblich, und bereits beſchrieben ſind; theils aber den Barben allein zukommen, aber auch ziemlich mühſam und weitläuftig ausfallen.

31) Stör.

Die großen Störe werden in Queerfingers dicke Scheiben, die kleinen aber in runde Stücke zerſchnitten, ausgewäſſert, nur ganz langſam mit Salz und Waſſer gekochet, wenn ſie aber gahr ſind, aus der Salzbrühe genommen und in eine Schüſſel geleget; worüber eine beſonders bereitete Sauce gegoſſen wird. Die gewöhnlichſte iſt: daß Butter, Wein, etwas Weineſſig, Zucker, Korinthen und geriebene Semmel zuſammen ſieden, und endlich noch Eyerdotter angequerlet werden.

1) Stör iſt gemeiniglich eine **Gaſtſpeiſe**, ſein Fett aber will nicht allen Magen recht bekommen.

2) Es wird auch der Stör, in großen Stücken gekochet, kalt gegeſſen. Er wird in nicht ſehr ſcharfem Salze, mit einigen ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Salbey und Peterſilie langſam gekochet, daß er nicht allzu mürbe werde; weil er in ſeiner Brühe, wovon aber alles Fett ſorgfältig abgenommen werden muß, liegen bleibt. Man iſſt davon nach und nach, und hat eine Tunke von Weineſſig, Baumöl, geſtoßenem Pfeffer und fein geſchärbter Peterſilie dazu.

3) Auch wird der in Stücken ſchicklich zerſchnittene Stör auf dem Roſte gebraten. Nachdem er eine Weile in Salz eingeſprengt geweſen, wieder abgetrocknet, und in geſchmolzener Butter umgekehret worden, ſo

ſo beſtreichet man ihn immer noch auf dem Roſte mit Butter, währenden Röſtens, richtet ihn an, wenn er gahr iſt, und gieſt braune Butter, oder heiß gemachten friſchen Baumöl mit Zitronenſaft oder Weineſſig darüber.

32) Schnepel.

Dieſer Fiſch wird aus der Altemark uns zugeſendet. Man muß ihn in Stücken ſchneiden, und eine Nacht in lauwarmen Waſſer einweichen, und nur langſam kochen. Man ißt ihn meiſtens nur mit märkiſchen Rüben, welche nach Nr. 2. gekocht werden.

1) Obwohl der Schnepel eine harte Speiſe iſt, ſo machet es doch ſeine Seltenheit, daß er zu den Gaſtſpeiſen gehöret.

2) Der Hecht wird auch getrocknet oder geräuchert. Er wird eben wie der Schnepel zum Kochen vorbereitet, und gleichfalls mit märkiſchen Rüben gekochet.

33) Häſeling.

Man kochet dieſen Fiſch, wo er zu haben iſt, entweder aus dem Salze, oder auch mit einer Butterbrühe. Auch pfleget man ihn zu backen.

34) Kaulkopf.

Dieſer Fiſch wird lieber gebacken als geſötten, weil er alsdann beſſer ſchmeckend, und dienlicher befunden wird.

35) Moränen und Zärten.

Den Mittelmärkern werden hauptſächlich zwiſchen Weyhnachten und Oſtern die Moränen auch unmarinirt, und zwar aus der Uckermark und Pommern, zugebracht. Sie werden aus dem Salz gekocht oder auch

gebra-

gebraten, und zur Tunke geſchärbte Peterſilie in Weineſſig dabey gegeben. Erhält man aber die Moränen marinirt, ſo muß man, wenn ſie noch eine Zeit lang dauern ſollen, die erſte Brühe abgießen, und friſchen Weineſſig, mit gröblich zerſtoßenem Pfeffer und Lorbeerblättern, hinzugießen.

Die Zärten werden in der Warte und Oder, beſonders wo beyde Flüſſe zuſammen kommen, zur Herbſtzeit gefangen, gebraten, in Fäßlein mit Eſſig und etwas Gewürze geſchlagen, und weit und breit verführet. In Anſehung ihrer längern Dauer verfähret man wie mit den Moränen. Sie ſind ein niedliches und fertiges Eſſen, erfordern aber einen ſtarken Magen, weil ihre große Fettigkeit leicht Ekel und wohl gar Fieber, gleich den Neunaugen, erregen kann, wenn man deren zu viel auf einmal eſſen wollte.

36) Neunaugen.

Es werden uns die Neunaugen auch eingemacht zugeſendet. Man ißt ſie, ſo lange ſie friſch und gut ſind, mit Weineſſig und zerſtoßenen Pfeffer.

37) Lampreten.

Gemeiniglich läßt man dieſe Fiſche in ſüßem Weine erſaufen, Waſſer und den Wein, darinn ſie erſaufen müſſen, in einem Keſſel, nebſt Salz, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, und ein wenig Zucker, anſieden, worauf die eingelegten Lampreten ganz kurz einkochen müſſen.

1) Lampreten machen ein Hauptesſen, ohngeachtet ſie ziemlich hart zu verdauen ſind. Ihr angenehmer Geſchmack aber verurſacht, daß ſie ſo gern gegeſſen werden.

2) Sie werden auch ſo zugerichtet: daß man mit einer Spicknadel ihnen die Ohrenlöcher durchſteche, das

das herauslaufende Blut auffange, die Lampreten mit ſiedend heißem Salzwaſſer, worin etwas Eſſig zugleich iſt, begieße, und wohl abreibe, den weißen Rückgradsfaden aber heraus nehme, und ſie mit gutem Weine, nebſt dem aufgefangenen Blute, auch Salz, Ingwer, Pfeffer, Muskatenblumen und Zimmt, ingleichen einem Stück Butter, kochen laſſe, beym Anrichten aber dieſe Brühe überher gieße.

38) Sprotten.

Man bringt uns dieſe Art geräucherter Sardellen aus England. Sie ſind eine Gaſtſpeiſe, die man gemeiniglich auf dem Roſte bratet, und währenden Röſtens mit Butter beſtreichet. Man ißt ſie auch wohl roh. Je älter ſie bey uns werden, deſto mehr werden ſie abſchmeckend.

39) Sardellen.

Außerdem daß man vielen Speiſen und Brühen mit dieſen Fiſchen einen piquanten Geſchmack zu verſchaffen weis, ſo wird der bekannte Sardellenſallat, als eine Hauptſpeiſe, davon bereitet. Ihr Salz zieht man durch Einwäſſern, in halb Milch und halb Waſſer, oder wohl gar in Wein, aus. Man zerſchneidet ſie der Länge nach, und zieht das Fleiſch ab von den Gräten, worauf ſie mit Weineſſig, Provenceröl, Pfeffer, Kapern, und fein geſchnittenen Zitronſcheiben zugerichtet werden.

1) Man kann vielmals, wenn man kein Kenner iſt, in Speiſehäuſern mit Heringen hintergangen werden, und ſie in dem vermeynten Sardellenſallat als Sardellen eſſen; wenn ſie dazu vorbereitet worden.

2) Gute und unverdorbene Sardellen ſind hart, auswendig weiß, inwendig röthlicht.

40) Karauſchen und Giebeln.

Dieſe beyderley Fiſcharten werden hier zuſammen geſetzet, weil man ſie in der Küche auf einerley Art zurichtet. Ihre Zurichtungen aber ſind folgende:

1) Will man ſie als Salzfiſch kochen, ſo verfähret man mit ihnen, wie mit den Karpfen; ſie werden auch zuweilen, wenn ein Karpfen nicht zureichen wollte, in einem Keſſel mit dem Karpfen zugleich gekochet, und in einer und eben derſelben Schüſſel aufgegeben. Es müſſen aber Karauſchen und Giebeln in ihrer möglichſten Größe ſeyn. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dieſe Fiſche, aus dem Salze gekochet, wie alle dergleichen, nicht geſchuppet werden.

2) Karauſchen und Giebeln werden ferner mit einer Peterſilien- oder grünen Butterbrühe gemachet. Ihre Vorbereitung dazu iſt: daß ſie, nach ausgenommenem Eingeweide, auf beyden Seiten fein gekerbet, und, wenn ſie von den größten ſind, in zwey, drey oder mehr Theile queer durchgeſchnitten werden. Ihre Zubereitung mit der grünen Brühe iſt derjenigen völlig gleich, die von den Hechten, Nr. 8, geleſen wird.

3) Karauſchen und Giebeln mit Dill muß man erſt in Waſſer und mäßigem Salze halb gahr gekochet haben, um ſodann recht vielen grünen, ſehr fein geſchärbten Dill, ſüße Sahne, Butter und Muskatenblumen, zuletzt aber ſo viel gequirlte Eyerdotter anzuthun, als hinreichend ſind, die Brühe recht ſemiſch zu machen. Auf ſolche Art gekochet, ißt man dieſe Fiſche faſt überall am liebſten, und es ſchmecket dieſes Gericht ſowohl warm als kalt gleich gut. Hat man keinen grünen Dill, ſo muß man Peterſilie nehmen.

4) Eben dieſe Fiſche werden auch mit Aepfeln bereitet. Man ſchälet die Aepfel, ſchneidet dünne

Schei-

Scheiben, thut ſie in einen Schmortopf mit Wein, Butter, Korinthen, Zimmt und Zucker, leget die in Waſſer und Salz gekochten Fiſche, ohne ihre Salzbrühe, in die Schüſſel, und gießt die Aepfel überher: ſo daß nun Fiſche und Aepfel noch etwas über Kohlen zuſammen ſchwitzen. Wäre die Aepfelbrühe zu dünne geweſen, ſo müßte man ſolche noch in dem Schmortopfe mit Mehl ſemiſch gemachtet haben. Nämlich: es wird ein Löffel voll Mehl, oder etwas mehr, in Wein klein gerühret, und ſodann mit der übrigen Brühe vereiniget.

5) Noch nimmt man eine **Kümmelbrühe** zu dieſen Fiſchen. Man kochet die Fiſche in mäßigem Salze, ſetzet in einem Tiegel Biereſſig, Kümmel, Butter, und Muskatenblumen auf, rühret einige Eyerdotter hinzu, und gießt dieſe Brühe über die zuvor in die Schüſſel trocken eingelegt geweſene Fiſche. Der Kümmel kann etwas angeſtoßen, oder, wie mans in der Küche nennt, angekrackt geweſen, die Brühe aber mit etwas Honig oder Zucker verſüßet ſeyn. Man ſetzet die mit der Kümmelbrühe vereinigten Fiſche noch etwas auf Kohlen, um von der Brühe durchzogen zu werden.

6) Auch iſt es nicht ungebräuchlich, dieſe Fiſche mit einer **holländiſchen Sauce** zu bereiten. Man verfährt damit, wie Nr. 11. angewieſen iſt.

7) Sehr oft werden Karauſchen und Giebeln als **Bratfiſche** nach Nr. 12. bereitet. In dieſer Zurichtung, wie auch mit der Dillbrühe, ingleichen mit der grünen Butterbrühe, ſind ſie eine ſehr geachtete **Gaſtſpeiſe**, in den andern Bereitungsarten **Mittelſpeiſe**, in der Kümmelbrühe aber **Familienſpeiſe**.

41) Schmerlen.

Wenn die Schmerlen noch leben, beſprengt man ſie, um blau zu werden, mit Weineſſig, und ſiedet ſie

mit Waſſer und Salze. Der vom Feuer gehobene Keſſel wird etwas verdecket, die Schmerlen bald wieder herausgenommen, und ihre Schüſſel gleichfalls mit einer Stürze bedecket.

1) Schmerlen werden nicht ausgenommen; ſie müſſen nicht kochen, ſondern nur ſieden, damit ſie nicht vermüſen.

2) Es ſind aber die Schmerlen eine Gaſtſpeiſe, die theils kalt, theils warm, mit Weineſſig, oder mit Butterbrod verſpeiſet werden.

42) Gründling.

Dieſer Fiſch wird, wenn er lebendig iſt, wie die Schmerlen gebläuet und geſotten. Er muß aber ausgenommen werden.

1) Gründlinge können auch, wie die Graſehechte, gebacken werden. Siehe Nr. 14.

2) Es werden aber die Gründlinge mit unter die Gaſtſpeiſen gerechnet.

43) Güſter, Plötze, Rothauge.

Dieſe Fiſche ſtehen nur in geringem Werthe, und man kochet ſie gemeiniglich nur aus dem Salze. In fiſchreichen Gegenden können ſie nichts mehr als Familienſpeiſe ſeyn. Wenn ſie aber in ihrer rechten Größe als Bratfiſche können zu Tiſche kommen, ſo hat man doch noch eine Mittelſpeiſe an ihnen. Auch kochet man ſie in einer ſauren Brühe. Siehe Nr. 9.

44) Aal.

Zur Vorbereitung des Aales gehöret, daß ſeine Haut mit Salz gut abgerieben, und vom Schleime befreyet werde. Man nimmt ihn aus, zerſtücket ihn, bringt ihn mit vielem Salze, einer Hand voll Salbey,

und etwas ganzem Pfeffer, aufs Feuer. Von ſeinem Eingeweide wird nichts, als die Leber, beybehalten und mit gekochet.

1) Der Aal wird nicht geriſſen, ſondern nur in ſeine runde Stücken zerſchnitten. Iſt er aber ſehr groß, ſo wird nur der Kopf von einander geſpalten.

2) Zu dem Aal kömmt eine Tunke von ſcharfem Weineſſig, zerſtoßenem Pfeffer, und klein geſchärbter Peterſilie, und er iſt eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe. Die ganz kleinen Aale ſchmecken nicht, und gehören nur auf den Geſindetiſch.

3) Der geräucherte Aal wird den Märkern aus der Uckermark und Pommern zugeführet, und meiſtens im Junius und Julius, in welchen Monathen aber zuzuſehen iſt, daß bey der Wärme ſein Fett nicht angegangen und faulicht ſchmeckend ſey. Wenn er mit Mohrrüben gekocht wird, iſt er des Mittags faſt Gaſtſpeiſe, je weiter er aus ſeinem Vaterlande iſt. Als Abendſpeiſe wird er am beſten mit Weißbier oder Braunbier, das nicht bitter iſt, in einer Pfanne, oder auch wohl blos auf dem Roſte, gebraten, und Sallat dazu gegeſſen.

45) Quappe, Aalraupe.

Wenn die Quappen groß ſind, ſo werden ſie nur aufgeriſſen, ſonſt aber nach dem Ausnehmen gelaſſen, wie ſie ſind, und in runde Stücken zerſchnitten. Man kochet ſie als Salzfiſch, mit einer grünen Butterbrühe, mit märkiſchen Rüben, mit einer ſauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe. Man vergleiche hiermit Nr. 1. 2. 8. 9. 41.

1) Die Quappen, wenn ſie recht groß ſind, werden als Mittelſpeiſe, die kleinen aber nur als gemeine Speiſe, angeſehen.

2) Die Quappenleber, die an Größe alle Fiſchlebern übertrifft, wird als ein herrlicher Leckerbiſſen von delicaten Mäulern geachtet.

46) Schley.

Man kochet den Schley aus dem Salze, mit märkiſchen Rüben, Peterſilienbrühe, und auch einer ſauren Brühe. Man ſehe nach Nr. 1. 2. 8. 9. Auch kochet man den Schley mit der Dillbrühe, die bey den Karauſchen Nr. 41. angegeben iſt.

1) Iſt der Schley groß, ſo gehöret er unter die Mittelſpeiſen.

2) Wenn er als ein Bratfiſch behandelt wird, ſo thut man in den Bauch deſſelben Salbey, oder Salbey und Mayeran zugleich, wie ſchon oben iſt geſaget worden.

47) Stinz.

Der Stinz wird aus dem Salze, mit Merrettich, mit einer ſauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe, gekochet. Siehe Nr. 1. 7. 9. 41.

1) Der Stinz aus dem Salze bekömmt keinen Zuſatz von Gewürz oder Butter, und das erſte Waſſer, womit er angeſotten iſt, muß weggegoſſen werden; welches bey den übrigen Bereitungsarten gleichfalls zu beobachten iſt. Er muß lange kochen, weil er mit Haut und Haaren, ſo zu ſagen, gegeſſen wird. Doch nehmen ſich einige die Mühe, die Köpfe auf dem Teller bey Tiſche abzuſondern. In der Küche hat man das Merkmal des gahr gewordenen Stinzen hieran, daß man mit der Kelle ein Fiſchlein gegen die Wand wirft, bleibt es daran kleben, ſo iſt der Stinz recht.

2) Je friſcher der Stinz aus dem Waſſer zu haben iſt, deſto beſſer iſt er. Wenn er das Neue vom

Jahre iſt, ſo hat man daran eine **Mittelſpeiſe**, außerdem aber nur **Familienſpeiſe**.

3) Der Stinz wird auch im Back- oder Dörrofen auf Blechen oder Horden getrocknet, ſodann wie der Bückling in Eyerkuchen und Rühreyern gegeſſen, und nicht übelſchmeckend befunden. Auch wird er im friſchen Zuſtande mit Butter gebraten, und beſonders als Zukoſt zum ſauren Kohl gegeſſen. Geſchmort mit ſolchem auf einem Kohlenfeuer wird er gleichfalls gern gegeſſen. Dies geſchieht auf einer großen, flachen Schüſſel: die erſte Lage Kohl, die andre Stinz, und ſo ferner umgewechſelt. Es muß aber der Stinz zum Braten und Schmoren vorher beſonders abgekochet und in Anſehung der Diät beobachtet werden, was ſchon oben Nr. 36. erinnert worden.

48) Hering.

Von dem gewöhnlichſten Eſſen des rohen Herings iſt hier nichts zu ſagen. Man pfleget ihn aber auch zu kochen und zu braten.

1) Wenn der Hering gekochet und gebraten werden ſoll, ſo muß er erſt ausgewäſſert und, ſo viel möglich, dadurch das Salz ausgezogen werden. Doch muß man verhüten, daß er nicht Waſſerfaul ſchmecke. Nach dem Auswäſſern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In dieſem Zuſtande wird er mit **märkiſchen Rüben** gekochet. Dieſe kochen für ſich allein, nachdem ſie klein geſchnitten worden. Siehe Nr. 2. Der in Stücken zerſchnittene Hering wird, wenn die Rüben gahr ſind, hinzugeleget, um mit den Rüben noch einen kleinen Sud zu thun.

2) Eben der ſo getrocknete Hering wird auf dem Roſte über Kohlen gelinde gebraten, oder geröſtet, nachdem er mit einem Papiere umwickelt worden. Man

iſst ihn mit allerley Vorkoſten, beſonders mit Milchkohl, auch mit ſaurem Kohl. Er wird ganz und unzerſtücket über die Vorkoſten in der Schüſſel hingelegt. Er iſt ſodann eine Gaſtſpeiſe.

3) Eben dieſer getrocknete Hering kann als ein geſchwinde marinirter Fiſch eben ſo, als bey den Forellen Nr. 29. geſaget iſt, bereitet werden. Man hat des Abends daran eine ſehr angenehme Gaſtſpeiſe.

49) Schollen.

Die Schollen werden mit kaltem Waſſer beygeſetzet, und ganz gelinde geſotten, daſs das Waſſer nicht recht zum Aufwallen kömmt. Haben ſie aber ſo lange allmälig geſotten, daſs ihr Waſſer mit Schaum beleget iſt, ſo werden in einem Keſſel gehackte Bollen gekochet, die Schollen aber ſo behende dazu geleget, daſs ſie nicht zerbrochen werden. Man thut hinzu Muskatenblumen, zerſtoſsenen Ingwer, Butter und geriebene Semmel, damit die Brühe ſemiſch werde. Einige ſchütten auch wohl zuletzt fein gehackte Peterſilie dazu, wenn ſie die Bollen weggelaſſen haben.

1) Die Schollen müſſen vor dem Kochen zwey Tage lang in Waſſer, welches drey- bis viermal des Tages ab- und neues zuzugieſsen iſt, eingeweichet werden; ſonſt man ſie gar nicht weich kochen kann.

2) Auch mit **grünen Erbſen** werden die Schollen gekochet. Man ſetzet die jungen grünen Erbſen mit Waſſer auf, und würzet ſie, wenn ſie meiſt gahr ſind, mit Butter, Muskatenblumen, gehackter Peterſilie, und geriebener Semmel. Die vorhin beſonders geſottenen Schollen werden zu dieſen Erbſen hinzugeleget, daſs ſie darinn ein Paarmal aufkochen müſſen.

3) Sind

3) Sind die Schollen noch das Neue vom Jahre, ſo werden ſie für Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur für Mittelſpeiſe gehalten.

50) Klippfiſch.

Wenn der Klippfiſch gehörig ausgewäſſert worden, ſo wird ſeine Haut geſchuppet, und hierauf rein abgewaſchen. Man bereitet ihn auf mancherley Art, am gewöhnlichſten aber wie die Schollen, mit Zwiebeln, mit fein gehackter Peterſilie, und mit jungen grünen Erbſen, und geht hiermit eben ſo zu Werke, als vorhin bey den Schollen geſaget worden.

1) Der Klippfiſch wird in mäßige Stücke zerſchnitten, und ſchon vier und zwanzig Stunden vor dem Gebrauche ins Waſſer geleget; welches einigemal mit friſchem abzuwechſeln iſt, und zwey Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht. Man kochet ihn ſo langſam, daß man kaum ſehen kann, daß ſich das Waſſer beweget. Auf dieſe Weiſe wird er recht weich und mürbe werden.

2) Iſt der Klippfiſch das Neue vom Jahre, ſo wird er auch als Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur als Mittelſpeiſe, geachtet. Wenn man ihn aber mit einigen beſondern Saucen zu Tiſche bringt, ſo iſt er immer noch Gaſtſpeiſe. Dergleichen Saucen aber ſind: braune Butter und Moſtrich daneben, braune Butter mit gehackter Peterſilie, eine aufgezogene Butterſauce, und braune über den Fiſch in der Schüſſel hergegoſſene Butter; bey welcher letztern man noch hart gekochte, und dann mit dem Weißen und Gelben klein gehackte Eyer überher ſtreuet.

51) Stockfiſch.

Der Stockfiſch wird mit einem Hammer oder Keule erſt tüchtig geklopfet, hierauf aber wie der Klippfiſch

ſiſch ganz gelinde gekochet. Gemeiniglich wird er mit den vorerwähnten Saucen des Klippfiſches gegeſſen, und iſt in geringerer Achtung, als der Klippfiſch. Doch werden die Stockfiſchpaſteten auf vornehmen Tafeln ſehr geſchätzet.

52) Krebſe.

Die gemeinſte Art Krebſe zu kochen iſt dieſe: daß man ſie mit kaltem Waſſer in einem Keſſel aufſetze, Salz darauf ſtreue, wenn ſie aber meiſt gahr ſind, gehackte Peterſilie, Kümmel und Butter hinzuthue. Oder man kochet ſie nur allein aus dem Salze, und leget ſie trocken in die Schüſſel, um ſolchergeſtalt, gemeiniglich aber mit Butterbrodte, gegeſſen zu werden.

1) **Ausgebrochene Krebſe** werden entweder mit grünen Erbſen, oder mit einer Peterſilienbrühe gekochet. Man kochet, wie vorgedacht, die Krebſe aus dem Salze, läßt ſie erkalten, um das **Ausbrechen** derſelben verrichten zu können. Die Schwänze werden an den Seiten losgeſchitten, ausgemachet, die Rückenſchale abgenommen und weggeworfen, die Scheeren aber an den Seiten nur allein losgeſchnitten, und an dem Leibe gelaſſen. Ueber dieſe ausgebrochenen Krebſe kommen entweder die jungen gahr gekochten grünen Erbſen, wie deren Bereitung zuvor bey den Schollen beſchrieben iſt, oder man bereitet eine Peterſilienbrühe, wenn Butter, Muskatenblumen, etwas Milch und angequirlte Eyerdotter zuſammen gethan, und die ausgebrochenen Krebſe hineingeleget worden; daß ſie in dieſer Brühe noch etwas mit aufſieden. Auch kann man die ausgebrochenen Krebſe in die Erbſen legen, um damit einen Sud zu thun; wenn man nicht lieber dieſelbigen nur allein über die Krebſe in der Schüſſel hergießen will.

2) Man pfleget ſie aber auch noch wohlſchmeckender zu machen, wenn man ſie in einem verdeckten Tiegel mit Salz, ohne zugegoſſenem Waſſer, über gelindem Kohlfeuer zwingt, ihre eigene innerliche Feuchtigkeiten von ſich zu geben. Hierauf werden ſie mit angelegter Butter, gehackter Peterſilie und Kümmel über größerm Feuer geſotten. Einige laſſen auch Peterſilie und Kümmel weg, und gießen Wein und Zitronſaft dazu.

3) Die Krebſe ſind überall eine Gaſtſpeiſe, ſo lange ſie gut bey Leibe ſind.

4) Wenn man Krebſe im Keller ſtehen hat, ſo pfleget man ſie zu mäſten. Dieſes geſchieht entweder mit etwas angekochten Mohrrüben, oder ſüßer Milch, oder mit Bier, worinn Eyer zerquirlet ſind, oder mit Sahne, wovon nur immer wenig den Krebſen aufgegoſſen wird. Man muß aber die ſo gemäſteten Krebſe, einige Stunden vor dem Kochen, in friſchem und abgewechſeltem Waſſer ſtehen laſſen, daß alle Säure von ihren Schalen komme. Auch muß man genau nachſehen, daß keine todte Krebſe mit gekochet werden.

53) Auſtern.

Die Auſtern werden lieber roh von denen gegeſſen, die einen ſchwachen Magen haben, und die gebratenen nicht gut verdauen können. Die gebratenen aber ſchmecken weit lieblicher, und man geht damit ſo um, daß die Auſtern mit einem Meſſer aufgeſtochen, in ihren Schalen aber auf einem Roſte über Kohlen gebraten, Zitronſaft hineingetröpfelt, geriebene Semmel aber oben aufgeſtreuet werde.

Siebentes Kapitel.

Braten.

Die Leſerinnen müſſen ſich bey den Braten, wenn ſie nicht zähe werden ſollen, erinnern, was oben vom Mortificiren des Fleiſches geſaget worden. Hierzu können im Winter wohl 5 bis 6 Tage, im Sommer aber, nach Beſchaffenheit der Wärme oder Hitze, 1, 2, auch 3 Tage erforderlich ſeyn. Je jünger das Fleiſch, deſto beſſere Braten. Von alten Thieren iſt nichts taugliches zu erwarten. In gleicher Abſicht muß es fett ſeyn, wenn es delicat ſchmecken ſoll, als welches ſogar in Anſehung des Geflügels zu bemerken iſt. Wer das Fett nicht genießen kann, der lege es zurück. Iſt es nicht fett, ſo iſt das Spicken Nothwendigkeit.

Soll der Braten recht gut werden, ſo brate man ihn ſo ſchnell, als möglich; nur muß ihm die Flamme des Feuers nicht zu nahe, ſondern wenigſtens 1 Fuß breit davon entfernet ſeyn, damit der Braten nicht vor der Zeit zubrenne, auch keinen ſengricht-räuchrigen Geſchmack annehme.

Zum Bratenfeuer iſt Ellern- und Birkenholz das beſte. Eichenholz iſt weniger gut, und wirft Funken und Kohlen von ſich umher. Man laſſe das Holz auf eiſernen Böcken hohl liegen, ſo kann man ſtarke Hitze, mithin ſchnelles Braten, bewirken, und ſo einzig und allein gut braten, auch die Hälfte Holz erſparen.

Große Stücken Fleiſch müſſen gleich im Anfange mit einem ſichern Gleichgewichte am Spieß wohl befeſtiget werden, damit der Braten nicht auf der einen Seite gahr, auf der andern roh werde und bleibe. Auch richte

richte man ſich nach der Zeit, wenn der Braten angerichtet werden ſoll. Keiner Speiſe ſchadet es ſo ſehr, als dem Braten, wenn er entweder zu lange gebraten, oder auf irgend eine Art warm erhalten wird, weil man ihm ſodann keine Nahrung geben kann, wie es doch z. B. bey a la Braiſe gahr gemachten Speiſen wohl angeht. Auch ſtecke man nicht Braten verſchiedener Art, z. B. junges Geflügel und Kälberbraten, an einen und eben denſelben Spieß. Eins von beyden würde dabey zu leiden haben.

Noch iſt hierbey des Bratens unter einer **keſſelartigen Kuppel** zu gedenken, welche vor dem Bratofen den Vorzug hat, daß man dabey weniger Koſten hat, und, wie beym Spießbraten, die Hitze vermehren oder vermindern kann, auch kein großer Raum dazu erforderlich iſt. Nur muß die obere Hitze die untere immer um einige Grade übertreffen, damit der aufſteigende Brodem von der Hitze verzehret werde, da ſolcher dem Geſchmack des Bratens, wie auch der Geſundheit des Genießenden, nachtheilig ſeyn könnte; auch wird das Kochen von unten verhütet. Eine ſolche Kuppel kann, wie ſie in dem **braunſchweigiſchen Kochbuche** beſchrieben wird, von ſtarkem Eiſenblech, im Boden platt, und mit einem zwey Finger breiten Rande umgeben, zwey Fuß im Durchmeſſer breit, und 1¼ Fuß hoch ſeyn; ſodann legt man vier Backſteine (Mauerſteine) ins Gevierte, einen gegen den andern, doch ſo, daß zwiſchen zweyen immer eine zwey Finger weite Oeffnung bleibe. Zwiſchen dieſen Steinen ſchüttet man dann einige Schaufeln voll glühender Kohlen, das zum Braten beſtimmte Stück Fleiſch oder Geflügel leget man auf eine unter die Kuppel paſſende irdene Schüſſel, thut nach Verhältniß der Größe deſſelben, nebſt etwas Salz, ¼ oder ½ Pfund Butter dabey, ſetzt dann die Schüſſel recht gerade auf die Backſteine, deckt die

Kuppel

Kuppel darüber, und ſchüttet auf dieſelbe glühende Kohlen, und zwar ſo viel, daß die Hitze von oben ſtärker, als von unten werde; alle Viertelſtunden hebt man die Kuppel ab, und begießt den Braten mit der darunter befindlichen Butter, und faſt eben ſo oft macht man unten und oben friſches Feuer, als auf welche Weiſe es beynahe ſo ſchnell, wie am Spieße, braten muß. Einige Groſchen Kohlen können hinreichen, eine ſtarke Kalbskeule, eine Gans, oder einen Puter, gahr zu braten. Da aber nur ein Braten, und zwar von einer der Kuppel angemeſſenen Größe, darunter verfertiget werden kann, ſo iſt dieſe Methode nur für kleine Haushaltungen anwendbar, es wäre denn, daß man mehrere Kuppeln halten und anbringen könnte.

1) Taubenbraten.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, wie das Geflügel vorzubereiten und zu zäumen iſt. Die Tauben werden gefüllet, in ihren Leib etwas Mayeran geſtecket, am Spieße mit Salz beſtreuet, und fleißig am Spieße mit Butter begoſſen.

1) Die wilden Tauben werden eben nicht gefüllt, aber geſpickt; wiewohl das letztere zuweilen mit zahmen Tauben auch wohl geſchieht, um ſie als wilde vorzuſtellen.

2) Man kann auch in der Eil Taubenbraten in einem Tiegel machen, welchen man wohl verdecket, nachdem Butter eingeleget worden. Man muß ſie umkehren, daß beyde Seiten braun werden. Sie braten recht gut, und man kann auch einen Schmortopf oder eine Caſſerolle dazu nehmen.

2) Hühnerbraten.

Da die alten Hühner zu Suppen oder Potagen am beſten ſind, ſo bratet man nur die jungen. Man

ſticht

ſticht ihnen grüne Peterſilie und Mayeran in den Bauch, und begießt ſie fleißig mit Butter. Sie können auch, wie die Tauben, in einem Tiegel, oder einem Schmortopfe gebraten werden.

1) Wenn man die jungen Hühner weiß oder blaßgelb braten will, ſo werden ſie einzeln an einen Spieß geſtecket, über Kohlen gehalten, und mit Butter beſtrichen, daß ſie etwas anlaufen müſſen, man trocknet ſie hierauf wieder ab, da man ſie dann, wenn man ſie geſpicket haben will, erkalten läßt, und hierauf mit recht weißem Specke ſo ſpicket, daß Ordnung in den Reihen gehalten werde. Sodann ſticht man die Hühner wieder an den Spieß, und begießt ſie mit zerlaſſener, aber nicht brauner, Butter. Mit den Kapaunen wird vornehmlich ſo verfahren, welche man aber auch in einem Schmortopfe braten kann. Kürzer aber kömmt man beym Braten des Geflügels am Spieße hiermit davon, wenn es nämlich recht weiß bleiben ſoll, daß man die Bruſt und Keulen mit Speckſcheiben belege, und einen, oder nach Erforderniß mehrere, Bogen Papier darum mache.

2) Junge Hühner ſowohl, als Kapaunen, werden auch mit Sardellen, oder gewäſſertem Heringe, durchzogen. Es geſchieht mit der Spicknadel, und die Sardellen oder der Hering, müſſen in Striemeln, wie der Spickſpeck, länglicht geſchnitten werden. Die Heringsmilch wird zerhackt, und unter die Butter in der Pfanne gemengt, womit die Hühner oder Kapaunen begoſſen werden.

3) Kalekuten.

Die jungen und halbgewachſenen Truthühner werden ſauber geſpicket, und wie zuvor von den Hühnern und Kapaunen geſaget worden, weiß oder gelblicht gebraten,

braten, auch wohl Papier gegengeſtecket, daß ſie von der Hitze nicht braun werden. Die alten Truthühner werden eben ſo gebraten.

1) Wenn die Kalekuten nicht geſpicket werden, welches jedennoch die gewöhnlichſte Weiſe iſt, ſo ſtecket man ſie an den Spieß, trocknet ſie am Feuer, und beſtreichet ſie erſt, wenn ſie angetrocknet ſind, mit kalter Butter, worauf ſie äußerſt gelinde fort braten, und immer ſo beſtrichen werden müſſen. Man bindet ein mit Butter beſtrichenes Papier, wenn ſie genugſame Farbe haben, herum, und beſtreichet ſie ferner mit Butter, bis ſie gahr und mürbe gebraten ſind.

2) Ein großer fetter Puter oder Kalekute, der gut mortificiret iſt, muß in 2 Stunden an raſchem Feuer gahr gebraten werden. Iſt er gefüllt, ſo läßt man ihn eine halbe Stunde länger braten, damit das Gefüllſel inwendig nicht roh bleibe. Will man ſich eines ſolchen Gefüllſels, wie es Kap. 4. Nr. 10. angegeben worden, nicht bedienen, ſo verfahre man nach dieſer Regel: Man nimmt die rohe Leber des Puters, klopfet ſie mit einem Meſſerrücken, nimmt dann alle Sehnen heraus, hackt das übrige recht fein nebſt einer Zwiebel und einigen Sardellen, macht dann von ¼ Pf. Butter und 4 Eyern ein Rührey, thut eine halbe in Waſſer erweichte, mehr alte als friſche, Semmel nebſt dem Gehackten dazu, wie auch noch 1 Eydotter, eine Prieſe Muskatennuß und gehöriges Salz, füllet dieſe Farce vorn in den Kropf und nähet ſolchen zu. Nur bringe man nicht zu viel darein, ſondern lieber das Mehrere in den Puter ſelbſt, damit die Haut nicht zerplatze, und den Braten verunziere.

4) Enten und Gänſe.

Enten und Gänſe werden nicht geſpicket; es wird ihnen aber Beyfuß nebſt Aepfeln eingeſtecket, um mit

zu braten. Man liebet ſie gelbbräunlich gebraten, ſo, daß die obere fette Haut croquant, und nicht weich ſey, daher kein Speck oder Papier umzubinden iſt. Eine Gans kann bey ziemlich ſtarkem Feuer in 1½ Stunde gahr ſeyn; iſt ſie aber mit Aepfeln, Kaſtanien oder Kartoffeln gefüllet, wird ſie eine halbe Stunde mehr zum Gahrwerden haben müſſen. Junge Enten dürfen nur halb ſo lange braten.

1) **Getrockneter Beyfuß** muß von ſeinen Blättern entlediget ſeyn. Man pflücket ihn ab, ehe er aufgetrocknet wird. Die Blüthknoſpen werden allein dran gelaſſen. Er muß daher eingeſammlet werden, ehe ſie aufbrechen. Bevor aber der Beyfuß in den Braten geſtecket wird, muß er in Waſſer abgeſotten werden, weil er ſonſt nicht weich und recht eßbar wird.

2) Es iſt zwar willkührlich, Aepfel in den Braten zu ſtecken, von welcher Art ſie ſind; allein kein Apfel ſchmecket in und mit dem Gänſebraten ſo gut, als der Borsdorfer, welcher auch dem Fleiſche einen angenehmen Geſchmack mittheilet.

3) **Wilde Enten und Gänſe** werden geſpicket. Erſtere ſchmecken meiſtens nach Fiſchen, weshalb man ihnen einige Zwiebeln, oder noch beſſer Hering, einſtecket. Viele ziehen inwendig in die wilde, alte Enten hineingeſteckte Gewürznägelein vor; die jungen Enten aber bedürfen deren nicht; ſie haben noch einen reinen Geſchmack.

5) Rebhühner und Faſanen.

Dieſes Geflügel wird im Braten völlig, wie die Kapaunen, behandelt. Das größere wilde Geflügel aber wie die Kalekuten, oder wenigſtens nur in geringerer Veränderung.

6) Schnepfen.

Die Schnepfen werden theils geſpicket, theils nicht geſpicket, das Eingeweide aber nicht ausgenommen. In Butter geröſtete Semmelſchnitte werden in der Bratpfanne unter ihnen geleget, damit ihr Saft darauf auströpfeln könne. Dieſe Semmelſchnitte werden beym Anrichten um die Schnepfen in der Schüſſel hergeleget.

7) Krammetsvögel.

Dieſes Geflügel wird gleichfalls nicht ausgenommen und ungeſpickt gelaſſen. Man muß ſie eben ſo fleißig, als die Schnepfen, mit Butter begießen, auch ihnen ebenfalls Semmelſchnitte, währenden Bratens, unterlegen. Einige braten die Krammetsvögel nicht am Spieße, ſondern nur auf dem Roſte über Kohlen. Man hält eigene kleine Spießchen für dieſe Vögel, die allenfalls auch vom Holze ſeyn können, und an dem großen Bratſpieße befeſtiget werden, um mittelſt deſſelben durch den Bratenwender umgedrehet zu werden. Sehr ſchön ſchmecken die Vögel, wenn ſie im Braten mit geſtoßenen Wacholderbeeren überſtreuet werden.

8) Lerchen.

Die Lerchen werden eben wie die Krammetsvögel gebraten. Man muß ſehr darauf ſehen, daß dieſe und noch kleinere zu bratende Vögel nicht zu ſehr mit Feuer angegriffen werden.

9) Kälberbraten.

Der Kälberbraten wird nicht geſpicket. Doch nehmen ſich einige auch wohl die Mühe, ihn zu ſpicken. Man gießt Bier zu der Butter in die Pfanne, um den Braten damit zu begießen. Will man Landwein neh-

men, ſo ſchmecket derſelbe deſto beſſer. Dieſer Braten wird am Spieße in 2 Stunden, oder, nachdem er dicke und ſchwer iſt, eine halbe Stunde länger, gahr gebraten.

10) Hammelbraten.

Man ſticht in den Hammelbraten Schalotten, auch Salbeyſtängel, wovon der Braten den angenehmſten Geſchmack erhält.

1) Im Fall man keine Schalotten haben könnte, muß Knoblauch eingeſtecket werden.

2) Man ſaget es nicht, wie es auch bey vielen andern Speiſen geſchehen, daß dieſer und andre Braten, beym Anſtecken an den Spieß, geſalzen werde, da es ſich von ſelbſt verſteht.

3) Der **Lammsbraten** wird auch mit Schalotten oder Knoblauch geſpicket, und erhält zugleich ein Gefüllſel von geriebener Semmel, Butter, Muskatenblumen und Eyerdottern.

4) Man pfleget zu dem Hammelbraten gemeiniglich eine beſondere Sauce aufzuſetzen, die aus klein gehackten Zwiebeln, Weineſſig, etwas Zucker und Butter zuſammengeſchwitzet iſt. Auch iſt es dem guten Geſchmacke gar nicht entgegen, wenn zu der Brühe ſchon in die Pfanne Eſſig gethan, und der Braten damit begoſſen wird. Wie denn auch der Schöpſenbraten wohl ſchmecket, wenn er eine Nacht in Eſſig gelegen hat. Das Klopfen des Hammelbratens iſt nicht zu vergeſſen.

5) Wenn dieſer Braten offen und frey am Spieße iſt, ſo kann er in 2 kleinen Stunden gahr ſeyn. Man kann ihn aber auch mit Papier bebinden, und einen harten Paſtetenteig darum ſchlagen. Dann läßt man ihn eine Stunde länger braten. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten macht man den Teig und das Pa-

pier davon ab, und läßt den Braten dann ſchnell eine gelbbraune Farbe annehmen. Will man aber den Lammsbraten zierlicher haben, ſo wird er auf der Keule geſpickt, das Nierenſtück mit einem halben Bogen Papier bebunden, und in einer halben Stunde ſo gahr gebraten, daß er zuletzt eine gelbliche Farbe annehmen muß.

11) Schweinebraten.

Außer dem Salze wird zum Schweinebraten kein anderes Gewürz, als einige Salbeyſtängel, genommen. Wenn der Schweinebraten von keinem Speckſchweine iſt, als wovon man nur die ſo genannte Schellribben hat, und dies die Seiten ſind: ſo muß man die Haut mit dem Meſſer, von Diſtanz zu Diſtanz, ſchlängelicht aufſchneiden. Unter allen Braten verträgt der Schweinebraten noch den Ofen am beſten, wiewohl ein Schweinebraten am Spieße immer noch beſſer ſchmeckt. Will man ihn im Geſchmacke des wilden Schweinsbratens haben, ſo muß man ihn einige Tage, wenn er aber vom alten Schweine iſt, noch länger in nur gemeinen Eſſig eingelegt haben.

12) Rindsbraten.

Aus dem Hinterviertel wird ein recht großes Stück Fleiſch tüchtig geklopfet, an den Spieß geſtecket, und recht fleißig begoſſen.

1) Dieſer Rindsbraten ſchmecket beſſer, wenn er nach dem Klopfen mit Salz eingeſprenget, nach einigen Stunden Eſſig aufgetröpfelt, und in Scheiben geſchnittene Zwiebeln darüber geleget werden, welches alles den Abend zuvor geſchehen muß; damit das Fleiſch die Nacht hindurch ſo liegen bleibe.

2) Wenn

2) Wenn der Braten nicht hart werden ſoll, ſo muß die erſte Hitze nur ganz gelinde ſeyn. Einige ziehen auch eine Rinde über dieſen Braten, wenn ſie, nach jedesmaligem Begießen mit Butter, Mehl aufſtreuen. Doch muß man die Rinde nicht zu dicke machen.

3) Um der Engländer Roſt-Beef am beſten zu machen, nimmt man am liebſten das Stück Fleiſch zwiſchen der Keule und Niere, worunter der Mürbebraten befindlich iſt; ſolches iſt aber nicht genießbar zu machen, wenn es nicht wenigſtens ſo viel Tage, als oben bemerket worden, vorher geſchlachtet iſt. Man ſchneidet das daran befindliche lappichte Fleiſch ab, daß es ein ziemlich viereckichtes Stück bleibt. Sollte auf den Mürbebraten zu dicker Talg ſich befinden, ſo ſchälet man ſo viel davon ab, daß er nur überall einen Finger dick damit bedeckt bleibe, ſticht ihn mit möglichſtem Gleichgewichte ſo auf den Spieß, daß er nach allen Seiten gleich ſchwer zu ſitzen komme, ſticht dann an beyden Seiten, auch wohl oberhalb, kleine Vogelſpieße durch, und bindet ihn mittelſt derſelben am Spieße feſt, und zwar mit aller Sorgfalt. Denn, wenn ein ſo großes Stück inwendig warm wird, läßt es vom Spieße los, und kann nachher nicht wieder befeſtiget werden. Man beſtreicht ſodann ſo viel Bogen Papier mit Butter, womit der Braten überall bedeckt werden kann, ſtreuet eine kleine Hand voll Salz darauf, eine Hand voll in Scheiben geſchnittene Schalotten, und einige Zitronſcheiben; damit beleget man den Braten, und ſchnüret es mit Bindfaden darauf feſt, und läßt ihn vier Stunden an ziemlich ſtarkem Feuer braten. Wenn angerichtet wird, nimmt man alles Papier und Bindfaden davon, und leget ihn ſo auf die Schüſſel, daß der Mürbebraten oben kömmt, giebt dann von ſeinem eignen Bratenjus darüber, und eine Sardellen- oder andre beliebige Sauce in einer Sauciere daneben.

Auch muß man den Fiſch in der Butter umkehren, daß beyde Seiten durchzogen werden. Die flachen Tiegel ſind hierzu die bequemſten.

4) Beym Anrichten des Bratfiſches wird die braune Butter aus dem Tiegel zugegoſſen, und er kann mit mancherley Vorkoſt des Mittags, z. E. mit ſaurem Kohl, Milchkohl, Milchſpeiſen, dergleichen Reis, Hirſe und Schwaden ſind, gegeſſen werden. Des Abends werden allerley Sallate, oder bloßes Pflaumenmus, dazu gegeben.

5) Auf gleiche Weiſe werden noch andre Fiſche gebraten. Dieſe ſind Güſtern, Plätzen, Rothaugen, Bleyflinken, Karauſchen und Gibeln. Schleye werden auch ſo gebraten, wenn ihnen Salbey einverleibet worden. Doch nehmen auch einige Mayeran und Salbey zu gleichen Theilen in den Schley.

6) Der Bratfiſch muß ganz und unzerſchnitten, in ſeiner ganzen Länge, auf den Roſt und in den Tiegel kommen. Unter den Hechten werden nur Mittelhechte alſo gebraten. Wollte man ganz große nehmen, ſo müßte man ſie in zwey oder drey Längen zerſchneiden. Der Wels wird auch in Stücken zerſchnitten gebraten. Dieſe ſind aber nur eines Queerfingers dicke, und werden, nach der Rundung des Fiſches, durchgeſchnitten.

7) Bratfiſche ſind eine Gaſtſpeiſe, und ſie müſſen zuweilen die Stelle des Bratens vertreten, wenn keiner, von Fleiſchſpeiſen, in der Eile aufzubringen geweſen.

13) Hecht mit Weintrauben.

Wenn der Hecht auf dem Roſte gebraten iſt, ſo leget man ihn in einen Tiegel mit Butter und reifen Weintrauben, und läßt ihn damit durchſchwitzen. Wäre die Brühe von den Trauben allzu dünne geworden, ſo muß ein wenig geriebene Semmel hinzu gethan werden.

1) Der

1) Der Stockbars, Güſter, Plötze und Rothauge können eben ſo bereitet werden.

2) Fiſche mit Weintrauben ſind Gaſtſpeiſe.

14) Gebackene Hechte.

Die kleinen Graſehechte werden geſchuppet, gekerbet und ausgenommen, mit Salz beſprenget, in Mehl umgekehret, in gelbbrauner Butter gebacken, und die Butter mit etwas angegoſſenem Weineſſig oder Zitronenſaft überher gegeben.

1) Einige nehmen etwas Eyer und Muskatennüſſe zu dem Mehle, worin der Fiſch umgekehret und gebacken wird, nachdem er zuvor aus dem Salze gekochet worden. Mit den Gründlingen wird vornehmlich alſo verfahren, auch mit den Plötzen.

2) Gebackene Fiſche ſind eine Mittelſpeiſe, und wenn man eine Tunke dazu eſſen will, ſo iſt ſie meiſtens nur von Pflaumenmuſe, wie ſie Nr. 1. Anmerk. 10. beſchrieben worden.

15) Geröſteter Hecht mit einer Kapernſauce.

Wenn der Hecht obbeſchriebenermaßen auf dem Roſt gahr gemachet, ſo wird er in einem Tiegel mit einer Kapernbrühe ſo bereitet, wie ſie Kap. 5. Nr. 7. angegeben iſt. Es muß der Hecht in dieſer Brühe etwas ſchwitzen, damit ſich der Geſchmack einziehe. Zitronbrühe, Wein- und Korinthenbrühe, auch Sardellenbrühe, werden ebenfalls mit dem grillirten, oder geröſteten Hechte bereitet. Man ſehe hierüber nach Kap. 5. Nr. 6. Nr. 8. Nr. 9. Es ſind aber Hechte mit dieſen und dergleichen Brühen oder Saucen eine Gaſtſpeiſe.

16) Hecht mit einer Agreſtbrühe.

Der in Salz zuvor gekochte Hecht wird in einen Tiegel geleget, und von folgender Brühe durchzogen: Wein, Agreſt, Zucker, Zitronſcheiben, Muskatenblumen und zerriebene Semmel.

1) Agreſt iſt der Saft von unreifen Weintrauben. Er wird auch zu Brühen an Tauben, Hühnern, und Kalbfleiſch gebrauchet, wenn ſie ſäuerlich ſeyn ſollen, und machet ſie ſehr piquant. Man ſoll ihn daher in allen Jahreszeiten vorräthig haben, und bereitet ihn alſo: Nimm die Weintrauben, wenn ſie eben anfangen ein wenig durchzuſcheinen, reibe ſie in einer Satte klein, und preſſe ſie in einem Beutel aus. Mit dem ausgepreßten Safte aber fülle Bouteillen, thue zu jeder Bouteille einen Eßlöffel voll Salz, ein Paar Nelken, und für ſechs Pfennige geſtoßenen Pfeffer, und ſetze ihn zum Gebrauche weg. Das hier angegebene Maas des Gewürzes iſt für eine Quartbouteille, oder einer ſolchen, die ein Maas, ein Quart, oder eine Kanne enthält.

2) Hecht mit Agreſt iſt eine Gaſtſpeiſe.

17) Hecht mit ſaurem Kohl.

Der ſaure Kohl wird für ſich allein erſt gahr gekochet, der in wenigem Salz gekochte Hecht aber in gröbliche Stückchen zerbrocket oder, wie man es in der Küche nennt, gepflücket, und erſtlich eine Lage Hecht auf dem Boden der Schüſſel, ſodann eine Lage Kohl, dann wieder Hecht u. ſ. w. angerichtet, und zu Tiſche getragen.

1) Dieſer auf nur beſchriebene Art bereitete Hecht iſt nur Familienſpeiſe.

2) Will man aber eine Gaſtſpeiſe haben, ſo wird der Hecht geröſtet und in brauner Butter gebraten, von Gräten befreyet, gepflücket, und Lagen Hecht mit Lagen

Kohl

Kohl abgewechſelt. Der Hechtkopf, mit etwas Fiſch oder Fleiſche daran, bleibt ganz, ſteht über dem Kohle, aber etwas darin eingedrückt, und hält zur Zierde die Leber im Maule ſo, daß ſie auf beyden Seiten, der Queere nach, hervorrage. Es werden auch wohl Kapern, oder gar Auſtern, wenn es recht feſtlich hergehen ſoll, unter dem Kohle mit gekochet.

Man pfleget die Hechte noch auf mannichfaltige andre Art zu bereiten. Dergleichen ſind geſpickte Hechte, Hechte in Courbollon, gefüllter Hecht, ein Hachis von Hecht, u. ſ. w. Allein alle ſolche Bereitungsarten ſind zu künſtlich und zu weitläuftig, und gehören zur Kunſt der Köche großer Herren. Man kann an dieſen beſchriebenen, mehr als ſiebzehen Bereitungsarten, genug haben, und den Fiſch ſattſam verändern. Und wie in dem fünften Kapitel von Fleiſchſpeiſen über die Tauben die meiſten Bereitungsarten angegeben ſind, ſo iſt es auch hier mit den Hechten geſchehen. Denn wie die Bereitungsarten des Taubenfleiſches eine Norm vieler andern Fleiſchſpeiſen abgeben können: ſo können auch die Bereitungsarten des Hechtes zur Norm vieler andern Fiſche dienen; deren man auch ſchon zum Theil erwähnet hat. Man wird ſich daher auf den Hecht in der Folge beziehen, um nicht das bereits Geſagte mehr als einmal ſagen zu dürfen.

18) Zander mit Butter und Zwiebelbrühe.

Der Zander wird, wie der Hecht, geſchuppet, an den Seiten nicht gekerbet, ausgenommen, geriſſen, und in Stücke zerſchnitten. Nicht wenig Bollen, in Scheiben zerſchnitten, werden mit Salz ins Waſſer geleget; hierauf der Fiſch, und wenn er meiſt gahr und eingekochet iſt, Butter, Muskatenblumen, und geriebene Semmel hinzu gethan.

1) Weil der Zander ein ſehr leichtes zerbrechliches Fleiſch hat, muß er nicht gekerbet werden, damit er nicht in Stücken zerbröckle.

2) Wenn die Zander klein, und etwa nur wie die Graſehechte ſind, ſo läßt man ſie ganz.

3) Man muß ſich mit dieſem Fiſche beym Kochen ſehr in Acht nehmen, daß er nicht zu lange überm Feuer ſtehe; weil er gar leicht in lauter Krümeln zerfallen kann.

4) Auch kann der Zander mit einer Peterſilienbrühe nach Nr. 8, ingleichen mit einer holländiſchen Sauce, nach Nr. 11, bereitet werden.

5) Wenn andre Saucen, als Kapern- oder Sardellenſaucen, darüber gegeben werden ſollen, ſo muß der Zander nicht, wie der Hecht, geröſtet und gebacken werden. Er ſteht ſolches nicht aus, und würde nur zerbröckeln. Man muß ihn daher nur allein in Waſſer und Salz gekochet, davon heraus genommen, in die Schüſſel geleget, und alsdann eine beliebige Sauce darüber hergegoſſen haben.

6) Auch da, wo der Zander gefangen wird, iſt er der geachtetſte Fiſch, und eine Gaſtſpeiſe.

19) Ein ganz gekochter Zander.

Wenn der Zander ausgenommen, ſo wird er nicht geriſſen und in Stücken zerſchnitten. Man machet ihm aber an jeder Seite, recht in der Mitte, einen länglichten Schnitt, beugt ihn krumm zuſammen, und bindet ihn auch allenfalls, daß er in ſeiner Krümme bleiben müſſe. Man leget ihn in kochendes geſalzenes Waſſer in den Keſſel, und ſieht zu, daß man ihn fein ganz, und in ſeiner Krümme in die Schüſſel bringen möge.

1) Dieſer Zander muß zwar geſchuppet, aber dabey nicht gekerbet werden.

2) Je

2) Je größer dieſer Fiſch zu haben iſt, deſto mehr zieret er ein Feſtmahl.

3) Es wird zu dieſem ganz gekochten Zander auf einer beſondern Aſſiette eine Sauce aufgeſetzet. Dieſe iſt gelblich gebratene Butter, von welcher beym Vorlegen entweder mit einem Löffel etwas übergegoſſen, oder die Aſſiette herumgegeben wird; daß ſich jeder Tiſchgenoſſe ſelbſt nehmen könne. Meiſtentheils wird auch Moſtrich mit herumgegeben, welchen man mit der Butter, jeder auf ſeinem Teller, vermenget. Einige röſten auch geriebenen rohen Merrettich gegen das Feuer, doch ſo, daß er nicht anbrenne und ſchwarz werde. Dieſer durchs Feuer etwas entkräftete rohe Merrettich muß beſonders, auch auf einer Aſſiette, aufgeſetzet und dem Belieben der Tiſchgenoſſen überlaſſen werden: ob einige bloß Butter, oder dieſe mit Merrettich vermengt eſſen wollen. Noch geſchieht es auch, daß unter der Butter geſchärbte Peterſilie mit gebraten wird, da denn Senf und Merrettich zurück bleiben; weil man den Peterſiliengeſchmack alsdann zum hervorſtechenden haben will. In dieſem Falle iſt es auch nicht ungebräuchlich, daß die mit Peterſilie gebratene Butter nicht beſonders aufgeſetzet, ſondern über und unter den ganzen Fiſch in der Schüſſel hergegoſſen werde.

20) Karpfen naturell, oder weiß, gekochet.

Der geriſſene und in Stücken zerſchnittene Karpfen wird mit Waſſer und Salz, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Nelken, ein Paar Zwiebeln, und etwas ganzen Zimmt, auch einigen Zitronſcheiben gekochet. Iſt er aber ſo ziemlich eingekochet, ſo wird noch ein Stück Butter angethan, und der angerichtete Fiſch mit Peterſilie hin und wieder, wie auch der Rand der Schüſſel, beleget.

1) Soll der Karpfen blau ſeyn, ſo wird er, ehe er in den Keſſel kömmt, mit Weineſſig überſprenget, auch, wenn er gahr iſt, der Keſſel mit einem Tiſchtuche feſt zugedecket, daß kein Brodem oder Waaſen, wie man es einiger Orten nennt, heraus dunſten könne.

2) Das ganze Eingeweide des Karpfen wird mit gekochet. Die Galle muß vorſichtig abgenommen und weggeworfen werden. Wird ſie zerriſſen, ſo läßt ſie ſich nicht gut wieder herabwaſchen, und dieſes heißt den Fiſch vergällen.

3) Der Karpfen iſt eine Gaſtſpeiſe, und es werden allerley Sallate dazu gegeſſen, oder man ſetzet eine Merrettichtunke daneben.

4) In einigen Häuſern iſt es gebräuchlich, daß man dem geriſſenen Karpfen Salz, mit zerſtoßenem engliſchen Pfeffer vermengt, in die Kiefern einreibet. Dieſes Verfahren iſt ſehr gut, weil der ganze Kopf, als das beſte Stück des Fiſches, davon angenehm ſchmecket, auch ein unreiner Geſchmack aus dieſen Gegenden damit vertrieben wird.

21) Karpfen, braun gekochet.

Ehe der Karpfen ausgenommen wird, ſticht man ihn mit dem Meſſer in den Bauch zwiſchen den zweyen unterſten Floßfedern. Man hält ihn hoch, daß das Blut aus dem Maule, woraus nach obigem Stiche das meiſte heraus läuft, in einer untergeſetzten Schüſſel, worin etwas Eſſig iſt, aufgefangen werde. Hat man alles Blut, ſo wird der Fiſch geriſſen, und gewöhnlichermaßen zerſtücket. Man läßt, ſtatt Waſſers, Weißbier mit Salz, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, etwas ganzen Zimmt, und ein Paar Zwiebeln, auch einigen Zitronſcheiben, kochen, und wenn der

der Fiſch meiſt gahr, ſo füget man noch etwas Butter und Zucker dazu.

1) In Fiſchländern hat der braun gekochte Karpfen mehr Liebhaber, als der weiß gekochte. Daher wird von dieſer Brühe mit dem Löffel auf jeden Teller zu dem Fiſche hinzu gegeben.

2) Wo man kein Weißbier oder Breyhahn hat, da muß man halb Braunbier und halb Koſent, oder Waſſer, nehmen. Aber man kömmt damit nicht an den guten Geſchmack heran, welcher von dem Weißbiere erhalten wird. Bitter Bier iſt gar nicht zu gebrauchen.

3) Es iſt geſaget worden, daß Zucker an dieſe Fiſchbrühe geleget werde. Dieſes Süßemachen muß nicht übertrieben werden, wie zuweilen von unerfahrnen Hausmüttern geſchieht. Man muß aber auch wiſſen, daß dieſer Karpfen ein Salzfiſch ſeyn ſolle. Er muß daher ſtark geſalzen werden. Dieſe Erinnerung iſt nicht überflüßig, weil der gedachte Zuſatz des Zuckers Jemand verleiten könnte, das Salz zu ſparen. Denn auf ſolche Weiſe ſollte vielen der Salzfiſch bald verleidet werden.

4) Noch wiederholet man, was oben ſchon bey dem Hechte iſt geſaget worden, auf kurze Fiſchbrühen zu halten, und ſie fein einkochen zu laſſen. Kein Fiſch ſchmecket in langer Brühe; unter allen der Karpfen aber am wenigſten. Wenn unſre Landsleute in gewiſſen großen Städten Salzfiſche eſſen, ſo klagen ſie über den größten Zwang, den ſie ſich aus Höflichkeit anthun müſſen, um nicht als ungeſittete Gäſte, durch Verachtung einer ihnen vorgeſetzten Speiſe, zu erſcheinen. Sie klagen über zu lange und zu wenig geſalzene Fiſchbrühen, die gemeiniglich mit in die Schüſſel kommen; daß ſie das erſtemal vermeynet, hier ſolle Fiſch und Brühe, als eine Potage, mit Löffeln gegeſſen werden.

Einige unſrer zu höflich geweſenen Landsleute haben ſich davon vielmals ein Fieber zugezogen.

Wie aber oben ſchon geſaget iſt, daß es beym Hechte in den Küchen mehrere Bereitungsarten gebe, ſo iſt es mit dem Karpfen eben auch beſchaffen. Der Mittelmann machet ſie billig nicht nach, und in Fiſchländern ſind unzählige Häuſer, in denen Tag für Tag Salzfiſch gegeſſen wird. Iſt dieſer nur tüchtig geſalzen, und zu einer kurzen Brühe eingekochet, ſo wird man ſeiner unter allen Speiſen am wenigſten müde, da in ſolchen Ländern die Veränderung meiſt nur in der Fiſchart, und nicht in der Bereitungsart hauptſächlich geſuchet wird. Ich will ſagen, daß in den Gegenden, wo viele Fiſche ſind, heute Karpfen, morgen Hecht, dann Aal, Bars, Bley, Zander u. ſ. w. gegeſſen werden.

22) Bley, Braſſen.

Bley und Braſſen werden in manchen Gegenden unter einander in den Namen verwechſelt, weil ſie ſich der Geſtalt und dem Geſchmack nach ziemlich gleichen. Sie werden wie der Karpfen gekochet und gegeſſen.

1) Je größer und fetter der Bley oder Braſſen iſt, deſto wohlſchmeckender und geachteter ſind ſie zur Gaſtſpeiſe.

2) Der Bley wird zuweilen in der Bereitungsart ſo verändert, daß man ihn, wenn er aus dem Salze gekochet worden, aus der Brühe heraus nimmt, und ſie zurück läßt; dann aber eine beſonders verfertigte Kirſchmusbrühe darüber gießt. Dieſe macht man alſo: daß Kirſchmus, Wein, Butter, zerriebene Zitronſchale, Zucker, Lorbeerblätter, Zimmt und Nelken, in einem Tiegel über Kohlen durchſchwitzen. Beym Anrichten wird Zimmt und Zucker übergeſtreuet.

ſtreuet. Auch der Karpfen kömmt zu Zeiten mit dieſer leichten Veränderung auf den Tiſch, und der Fiſch mit dieſer Brühe wird ſowohl warm als kalt gegeſſen. Nur iſt zu merken, daß, wie alle Salzfiſche ungeſchuppet bleiben, Bley und Karpfen mit dieſer Musbrühe geſchuppet werden müſſen.

23) Kaulbars.

Wenn dieſer Fiſch als ein bloßer Salzfiſch bereitet werden ſoll, ſo wird er ſo wenig geſchuppet als ausgenommen. Er wird mit Salz, purem Biere oder Koſent, ſtatt des Waſſers, nebſt ein Paar ganzen Bollen oder Zwiebeln, und gröblich zerſtoßenem engliſchen Gewürze gekochet, und wenn die Brühe etwas eingekochet, noch ein wenig Butter hinzugeleget.

1) Je größer dieſer Fiſch iſt, deſto mehr iſt er eine geachtete Gaſtſpeiſe. Wo nur allein bitter Bier, oder bitterer Koſent zu finden iſt, da kochet man ihn, aber mit weniger gutem Geſchmacke, mit Waſſer. Man ißt den Kaulbars gemeiniglich mit einer Merrettich- oder Mustunke.

2) Man muß vornehmlich in Anſehung der Kinder mit dieſem Fiſche ſehr behutſam umgehen, indem keiner ſo gefährliche Gräten an den Floßfedern des Bauches hat als dieſer; die aus dem Halſe, wenn ſie einmal darin ſtecken, nicht wieder fortzuſchaffen ſind.

3) Zu einer Butterbrühe muß man dieſen Fiſch zwar auch nicht ausnehmen, aber doch ſchuppen. Eine klein gehackte Bolle kochet mit in dem Waſſer, und zuletzt wird geſchärbte Peterſilie, Muskatenblumen oder Muskatennuß, Butter und geriebene Semmel angethan, um die Brühe nicht dünne, ſondern ſemiſch zu haben.

4) Auch mit einer Bollenbrühe wird dieſer Fiſch gekochet. Viele Bollen werden in Scheiben zerſchnitten, und gegen das Ende des Kochens Butter, Muskatenblumen, und geriebene Semmel hinzugefüget.

5) Wenn der Kaulbars allzu klein iſt, ſo hat er doch noch viel Liebhaber; er wird aber alsdann nur aus dem Salze gekochet und gegeſſen.

24) Stockbars.

Dieſer Fiſch iſt eben ſo vieler, und völlig gleicher, Veränderungen fähig, als der Hecht; weswegen hier nichts mehr zu ſagen bleibt: als daß er, wenn er groß iſt, eine Gaſtſpeiſe ſey, und mit dem Hechte in einerley Range ſtehe. Iſt er aber nur klein, ſo gehöret er nur unter die gemeine Speiſen.

25) Wels.

Wenn der Wels ausgenommen, geriſſen und zerſtücket iſt, ſo muß man ihn abſchleimen, oder den Schleim von der Haut bringen. Es wird kochendes Waſſer aufgegoſſen, wodurch der Schleim von der Haut aufgelöſet, und hierauf mit dem Meſſer abgeſchrapet, mit Waſſer aber nachgeſpület werden muß. Da ſelten von einer mittelmäßigen Familie ein großer Wels allein verzehret wird, ſo verkaufen ihn die Fiſcher Pfundweiſe an Stücken. Er wird, wie der Hecht, mit Peterſilie und Butter, oder mit Bollen, wie der Zander, Nr. 18, gekochet.

1) Der Wels wird in Gegenden, wo man ihn häufig fängt, nur für Mittelſpeiſe gerechnet. Wenn er noch klein iſt, hat er gleichen Werth.

2) Auch wird er, wie der Hecht, aus dem Salze gekochet. Man machet eine Tunke von Weineſſig, geſchärbter Peterſilie und klein geſtoßenem Pfeffer dazu.

3) Mit

3) Mit einer Saffranbrühe ſchmecket er auch gut. Man kochet ihn zuerſt mit Salz, deſſen nicht ſo viel, als ob es ein Salzfiſch ſeyn ſollte, ſondern nur mäßig zu nehmen. Iſt der Fiſch eingekochet, ſo wird zerſtoßener ächter Saffran, Butter und geriebene Semmel zugethan.

4) Daß, und wie, der Wels auch unter die Bratfiſche gehöre, iſt bereits Nr. 12. Anmerk. 5. geſaget worden.

26) Raap.

Dieſer Fiſch wird, wenn er ein Salzfiſch werden ſoll, wie der Hecht geriſſen, zerſtückt und gekochet. Er zerbröckelt bald, wenn er zu lange auf dem Feuer ſtehen muß.

1) Iſt der Raap groß, ſo gehöret er unter die Gaſtſpeiſen, und wird als Salzfiſch mit allerley Sallaten, oder einer Merrettichtunke verſpeiſet.

2) Eben dieſer Fiſch ſchmecket auch gut mit einer Butterbrühe. Alsdann wird er geſchuppet, mit Butter, Muskatenblumen, klein geſchärbter Peterſilie, und geriebener Semmel gekochet.

27) Aland.

Der Aland wird, wie der Hecht, entweder als Salzfiſch oder Butterfiſch gekochet, und, wenn er nicht klein oder jung iſt, für Mittelſpeiſe gerechnet.

28) Forelle.

Die ausgenommenen Forellen werden nicht geriſſen und zerſtücket, ſondern ganz gelaſſen. Meiſtentheils werden ſie nur an den Seiten, wie der Zander, eingeſchlitzet. Man beſprengt ſie zum Blauwerden mit Weineſſig, und wirft ſie ſofort in kochendes Waſſer und

Salz.

Salz. Wenn ſie gahr ſind, decket man ſie zu, daß der Brodem nicht davon gehen, und die blaue Farbe wohl erſcheinen könne.

1) Forellen ſind eine geachtete Gaſtſpeiſe, und man bedienet ſich, zu ihrer Verſpeiſung, des Weineſſigs, als einer Tunke.

2) Wenn die Forellen nicht lebendig zugerichtet werden, ſo kann man ihnen keine blaue Farbe zuwege bringen. Es iſt bekannt, daß man ſie in dem Schwanze, oder vielmehr nahe über die Schwanzfloßfeder ſtechen, und daran muß ſterben laſſen, wenn ſie nicht gleich lebendig aus dem Waſſer gekochet, ſondern noch weiter ſollen getragen werden. Es iſt aber doch beſſer, wenn die Forellen im Waſſer lebendig zur Küche überbracht werden.

3) Viele ſind Liebhaber **marinirter** Forellen, womit man alſo umgehen muß: Man beſtreuet ſie nach dem Ausnehmen und Kerben auf beyden Seiten mit Salz, trocknet ſie nach einigen Stunden wieder ab, beſtreichet ſie mit Butter, und bratet ſie unter öfterer Wiederholung dieſes Beſtreichens auf dem Roſte gahr. Man leget ſie nun in eine Schüſſel, beſtreuet ſie mit gröblich zerſtoßenem Pfeffer, Muskatenblumen und Zitronſcheiben, ſprenget Weineſſig, ſo viel nöthig iſt, darüber, und trägt ſie in dieſer Brühe zu Tiſche. Auf ſolche Weiſe kann man mit mehr andern Fiſchen verfahren, wenn man ſie in der Geſchwindigkeit marinirt eſſen will, welches gemeiniglich eine Abendſpeiſe iſt.

29) Lachs, friſcher und geräucherter.

Wenn der friſche Lachs geriſſen, und in Stücken, wie andre Fiſche, zerſchnitten iſt, ſo wird er aus dem Salze gekochet, und kalt oder warm mit Weineſſig begoſſen. Auch wird er mit kaltem Waſſer, Salz und Wein-

Weineſſig, (einige nehmen auch Wein mit dazu) nebſt ein Paar Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Lorbeerblättern abgekochet. Der geräucherte Lachs wird entweder mit Pfeffer roh gegeſſen, oder in Scheiben geſchnitten, und in Butter mit Zitronenſaft, oder allenfalls mit Weineſſig, in einem Tiegel, oder auf einem Teller, ganz gelinde durchgeſchwitzet. Man muß ihn ja nicht ſehr braten laſſen, daß er nicht hart werde, und ſeinen beſten Geſchmack verliere.

1) Der Lachs, friſch oder geräuchert, iſt eine Gaſtſpeiſe.

2) Man röſtet auch noch den friſchen Lachs zur Veränderung, dergeſtalt: daß man davon eines Querfingers dicke runde Stücken ſchneidet, dieſe mit Salzwaſſer einſprenget, nach einigen Stunden wieder abtrocknet, mit zerlaſſener Butter beſtreichet, mit geriebener Semmel, Pfeffer und Salz überſtreuet, und auf dem Roſte über ganz gelindem Kohlfeuer bratet. Man machet eine Sauce von Butter und Weineſſig, oder von Butter und Moſtrich dazu.

30) Barbe.

Wenn die Barbe als Salzfiſch gegeſſen werden ſoll, ſo iſt ihre Vorbereitung dieſe: daß man ſie, geriſſen und zerſtücket, und mit Weineſſig beſprenget, in ſiedendes geſalzenes Waſſer hineinwirft, und gleich zum Kochen bey hellem Feuer bringt, beym Abheben aber mit kaltem Waſſer beſpritzet, und bedecket, daß der Brodem nicht davon gehen könne, und beym Anrichten grüne Peterſilie überher ſtreuet.

1) Wenn die Barben groß ſind, ſo werden ſie unter die geachtetſten Gaſtſpeiſen gerechnet.

2) Sie ſchmecken nicht wohl, wenn es ihnen an Salze fehlet. Man hat daher die allgemeine Regel ange-

angenommen, daß zwey Hände voll Salz auf vier Pfund Barben zu nehmen.

3) Man hat noch mancherley Bereitungsarten der Barben, die theils bey andern Fiſchen üblich, und bereits beſchrieben ſind; theils aber den Barben allein zukommen, aber auch ziemlich mühſam und weitläuftig ausfallen.

31) Stör.

Die großen Störe werden in Queerfingers dicke Scheiben, die kleinen aber in runde Stücke zerſchnitten, ausgewäſſert, nur ganz langſam mit Salz und Waſſer gekochet, wenn ſie aber gahr ſind, aus der Salzbrühe genommen und in eine Schüſſel geleget; worüber eine beſonders bereitete Sauce gegoſſen wird. Die gewöhnlichſte iſt: daß Butter, Wein, etwas Weineſſig, Zucker, Korinthen und geriebene Semmel zuſammen ſieden, und endlich noch Eyerdotter angequerlet werden.

1) Stör iſt gemeiniglich eine **Gaſtſpeiſe**, ſein Fett aber will nicht allen Magen recht bekommen.

2) Es wird auch der Stör, in großen Stücken gekochet, kalt gegeſſen. Er wird in nicht ſehr ſcharfem Salze, mit einigen ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Salbey und Peterſilie langſam gekochet, daß er nicht allzu mürbe werde; weil er in ſeiner Brühe, wovon aber alles Fett ſorgfältig abgenommen werden muß, liegen bleibt. Man ißt davon nach und nach, und hat eine Tunke von Weineſſig, Baumöl, geſtoßenem Pfeffer und fein geſchärbter Peterſilie dazu.

3) Auch wird der in Stücken ſchicklich zerſchnittene Stör auf dem Roſte gebraten. Nachdem er eine Weile in Salz eingeſprengt geweſen, wieder abgetrocknet, und in geſchmolzener Butter umgekehret worden,

ſo

ſo beſtreichet man ihn immer noch auf dem Roſte mit Butter, währenden Röſtens, richtet ihn an, wenn er gahr iſt, und gieſſt braune Butter, oder heiß gemachten friſchen Baumöl mit Zitronenſaft oder Weineſſig darüber.

32) Schnepel.

Dieſer Fiſch wird aus der Altemark uns zugeſendet. Man muß ihn in Stücken ſchneiden, und eine Nacht in lauwarmen Waſſer einweichen, und nur langſam kochen. Man ißt ihn meiſtens nur mit märkiſchen Rüben, welche nach Nr. 2. gekocht werden.

1) Obwohl der Schnepel eine harte Speiſe iſt, ſo machet es doch ſeine Seltenheit, daß er zu den Gaſtſpeiſen gehöret.

2) Der Hecht wird auch getrocknet oder geräuchert. Er wird eben wie der Schnepel zum Kochen vorbereitet, und gleichfalls mit märkiſchen Rüben gekochet.

33) Häſeling.

Man kochet dieſen Fiſch, wo er zu haben iſt, entweder aus dem Salze, oder auch mit einer Butterbrühe. Auch pfleget man ihn zu backen.

34) Kaulkopf.

Dieſer Fiſch wird lieber gebacken als geſotten, weil er alsdann beſſer ſchmeckend, und dienlicher befunden wird.

35) Moränen und Zärten.

Den Mittelmärkern werden hauptſächlich zwiſchen Weyhnachten und Oſtern die Moränen auch unmarinirt, und zwar aus der Uckermark und Pommern, zugebracht. Sie werden aus dem Salz gekocht oder auch gebra-

gebraten, und zur Tunke geſchärbte Peterſilie in Weineſſig dabey gegeben. Erhält man aber die Moränen marinirt, ſo muß man, wenn ſie noch eine Zeit lang dauern ſollen, die erſte Brühe abgießen, und friſchen Weineſſig, mit gröblich zerſtoßenem Pfeffer und Lorbeerblättern, hinzugießen.

Die Zärten werden in der Warte und Oder, beſonders wo beyde Flüſſe zuſammen kommen, zur Herbſtzeit gefangen, gebraten, in Fäßlein mit Eſſig und etwas Gewürze geſchlagen, und weit und breit verführet. In Anſehung ihrer längern Dauer verfähret man wie mit den Moränen. Sie ſind ein niedliches und fertiges Eſſen, erfordern aber einen ſtarken Magen, weil ihre große Fettigkeit leicht Ekel und wohl gar Fieber, gleich den Neunaugen, erregen kann, wenn man deren zu viel auf einmal eſſen wollte.

36) Neunaugen.

Es werden uns die Neunaugen auch eingemacht zugeſendet. Man ißt ſie, ſo lange ſie friſch und gut ſind, mit Weineſſig und zerſtoßenen Pfeffer.

37) Lampreten.

Gemeiniglich läßt man dieſe Fiſche in ſüßem Weine erſaufen, Waſſer und den Wein, darinn ſie erſaufen müſſen, in einem Keſſel, nebſt Salz, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, und ein wenig Zucker, anſieden, worauf die eingelegten Lampreten ganz kurz einkochen müſſen.

1) Lampreten machen ein **Haupteſſen**, ohngeachtet ſie ziemlich hart zu verdauen ſind. Ihr angenehmer Geſchmack aber verurſacht, daß ſie ſo gern gegeſſen werden.

2) Sie werden auch ſo zugerichtet: daß man mit einer Spicknadel ihnen die Ohrenlöcher durchſteche,

das

das herauslaufende Blut auffange, die Lampreten mit ſiedend heißem Salzwaſſer, worin etwas Eſſig zugleich iſt, begieße, und wohl abreibe, den weißen Rückgradsfaden aber heraus nehme, und ſie mit gutem Weine, nebſt dem aufgefangenen Blute, auch Salz, Ingwer, Pfeffer, Muskatenblumen und Zimmt, ingleichen einem Stück Butter, kochen laſſe, beym Anrichten aber dieſe Brühe überher gieße.

38) Sprotten.

Man bringt uns dieſe Art geräucherter Sardellen aus England. Sie ſind eine Gaſtſpeiſe, die man gemeiniglich auf dem Roſte bratet, und währenden Röſtens mit Butter beſtreichet. Man ißt ſie auch wohl roh. Je älter ſie bey uns werden, deſto mehr werden ſie abſchmeckend.

39) Sardellen.

Außerdem daß man vielen Speiſen und Brühen mit dieſen Fiſchen einen piquanten Geſchmack zu verſchaffen weis, ſo wird der bekannte Sardellenſallat, als eine Hauptſpeiſe, davon bereitet. Ihr Salz zieht man durch Einwäſſern, in halb Milch und halb Waſſer, oder wohl gar in Wein, aus. Man zerſchneidet ſie der Länge nach, und zieht das Fleiſch ab von den Gräten, worauf ſie mit Weineſſig, Provenceröl, Pfeffer, Kapern, und fein geſchnittenen Zitronſcheiben zugerichtet werden.

1) Man kann vielmals, wenn man kein Kenner iſt, in Speiſehäuſern mit Heringen hintergangen werden, und ſie in dem vermeynten Sardellenſallat als Sardellen eſſen; wenn ſie dazu vorbereitet worden.

2) Gute und unverdorbene Sardellen ſind hart, auswendig weiß, inwendig röthlicht.

40) Karauſchen und Giebeln.

Dieſe beyderley Fiſcharten werden hier zuſammen geſetzet, weil man ſie in der Küche auf einerley Art zurichtet. Ihre Zurichtungen aber ſind folgende:

1) Will man ſie als Salzfiſch kochen, ſo verfähret man mit ihnen, wie mit den Karpfen; ſie werden auch zuweilen, wenn ein Karpfen nicht zureichen wollte, in einem Keſſel mit dem Karpfen zugleich gekochet, und in einer und eben derſelben Schüſſel aufgegeben. Es müſſen aber Karauſchen und Giebeln in ihrer möglichſten Größe ſeyn. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dieſe Fiſche, aus dem Salze gekochet, wie alle dergleichen, nicht geſchuppet werden.

2) Karauſchen und Giebeln werden ferner mit einer Peterſilien- oder grünen Butterbrühe gemachet. Ihre Vorbereitung dazu iſt: daß ſie, nach ausgenommenem Eingeweide, auf beyden Seiten fein gekerbet, und, wenn ſie von den größten ſind, in zwey, drey oder mehr Theile queer durchgeſchnitten werden. Ihre Zubereitung mit der grünen Brühe iſt derjenigen völlig gleich, die von den Hechten, Nr. 8, geleſen wird.

3) Karauſchen und Giebeln mit Dill muß man erſt in Waſſer und mäßigem Salze halb gahr gekochet haben, um ſodann recht vielen grünen, ſehr fein geſchärbten Dill, ſüße Sahne, Butter und Muskatenblumen, zuletzt aber ſo viel gequirlte Eyerdotter anzuthun, als hinreichend ſind, die Brühe recht ſemiſch zu machen. Auf ſolche Art gekochet, ißt man dieſe Fiſche faſt überall am liebſten, und es ſchmecket dieſes Gericht ſowohl warm als kalt gleich gut. Hat man keinen grünen Dill, ſo muß man Peterſilie nehmen.

4) Eben dieſe Fiſche werden auch mit Aepfeln bereitet. Man ſchälet die Aepfel, ſchneidet dünne

Scheiben, thut ſie in einen Schmortopf mit Wein, Butter, Korinthen, Zimmt und Zucker, leget die in Waſſer und Salz gekochten Fiſche, ohne ihre Salzbrühe, in die Schüſſel, und gießt die Aepfel überher: ſo daß nun Fiſche und Aepfel noch etwas über Kohlen zuſammen ſchwitzen. Wäre die Aepfelbrühe zu dünne geweſen, ſo müßte man ſolche noch in dem Schmortopfe mit Mehl ſemiſch gemachtet haben. Nämlich: es wird ein Löffel voll Mehl, oder etwas mehr, in Wein klein gerühret, und ſodann mit der übrigen Brühe vereiniget.

5) Noch nimmt man eine **Kümmelbrühe** zu dieſen Fiſchen. Man kochet die Fiſche in mäßigem Salze, ſetzet in einem Tiegel Biereſſig, Kümmel, Butter, und Muskatenblumen auf, rühret einige Eyerdotter hinzu, und gießt dieſe Brühe über die zuvor in die Schüſſel trocken eingelegt geweſene Fiſche. Der Kümmel kann etwas angeſtoßen, oder, wie mans in der Küche nennt, angekrackt geweſen, die Brühe aber mit etwas Honig oder Zucker verſüßet ſeyn. Man ſetzet die mit der Kümmelbrühe vereinigten Fiſche noch etwas auf Kohlen, um von der Brühe durchzogen zu werden.

6) Auch iſt es nicht ungebräuchlich, dieſe Fiſche mit einer **holländiſchen Sauce** zu bereiten. Man verfährt damit, wie Nr. 11. angewieſen iſt.

7) Sehr oft werden Karauſchen und Giebeln als **Bratfiſche** nach Nr. 12. bereitet. In dieſer Zurichtung, wie auch mit der Dillbrühe, ingleichen mit der grünen Butterbrühe, ſind ſie eine ſehr geachtete **Gaſtſpeiſe**, in den andern Bereitungsarten **Mittelſpeiſe**, in der Kümmelbrühe aber **Familienſpeiſe**.

41) Schmerlen.

Wenn die Schmerlen noch leben, beſprengt man ſie, um blau zu werden, mit Weineſſig, und ſiedet ſie

mit Waſſer und Salze. Der vom Feuer gehobene Keſſel wird etwas verdecket, die Schmerlen bald wieder herausgenommen, und ihre Schüſſel gleichfalls mit einer Stürze bedecket.

1) Schmerlen werden nicht ausgenommen; ſie müſſen nicht kochen, ſondern nur ſieden, damit ſie nicht vermüſen.

2) Es ſind aber die Schmerlen eine Gaſtſpeiſe, die theils kalt, theils warm, mit Weineſſig, oder mit Butterbrod verſpeiſet werden.

42) Gründling.

Dieſer Fiſch wird, wenn er lebendig iſt, wie die Schmerlen gebläuet und geſotten. Er muß aber ausgenommen werden.

1) Gründlinge können auch, wie die Graſehechte, gebacken werden. Siehe Nr. 14.

2) Es werden aber die Gründlinge mit unter die Gaſtſpeiſen gerechnet.

43) Güſter, Plötze, Rothauge.

Dieſe Fiſche ſtehen nur in geringem Werthe, und man kochet ſie gemeiniglich nur aus dem Salze. In fiſchreichen Gegenden können ſie nichts mehr als Familienſpeiſe ſeyn. Wenn ſie aber in ihrer rechten Größe als Bratfiſche können zu Tiſche kommen, so hat man doch noch eine Mittelſpeiſe an ihnen. Auch kochet man ſie in einer ſauren Brühe. Siehe Nr. 9.

44) Aal.

Zur Vorbereitung des Aales gehöret, daß ſeine Haut mit Salz gut abgerieben, und vom Schleime befreyet werde. Man nimmt ihn aus, zerſtücket ihn, bringt ihn mit vielem Salze, einer Hand voll Salbey,

und

und etwas ganzem Pfeffer, aufs Feuer. Von ſeinem Eingeweide wird nichts, als die Leber, beybehalten und mit gekochet.

1) Der Aal wird nicht geriſſen, ſondern nur in ſeine runde Stücken zerſchnitten. Iſt er aber ſehr groß, ſo wird nur der Kopf von einander geſpalten.

2) Zu dem Aal kömmt eine Tunke von ſcharfem Weineſſig, zerſtoßenem Pfeffer, und klein geſchärbter Peterſilie, und er iſt eine ſehr geachtete Gaſtſpeiſe. Die ganz kleinen Aale ſchmecken nicht, und gehören nur auf den Geſindetiſch.

3) Der geräucherte Aal wird den Märkern aus der Uckermark und Pommern zugeführet, und meiſtens im Junius und Julius, in welchen Monathen aber zuzuſehen iſt, daß bey der Wärme ſein Fett nicht angegangen und faulicht ſchmeckend ſey. Wenn er mit Mohrrüben gekocht wird, iſt er des Mittags faſt Gaſtſpeiſe, je weiter er aus ſeinem Vaterlande iſt. Als Abendſpeiſe wird er am beſten mit Weißbier oder Braunbier, das nicht bitter iſt, in einer Pfanne, oder auch wohl blos auf dem Roſte, gebraten, und Sallat dazu gegeſſen.

45) Quappe, Aalraupe.

Wenn die Quappen groß ſind, ſo werden ſie nur aufgeriſſen, ſonſt aber nach dem Ausnehmen gelaſſen, wie ſie ſind, und in runde Stücken zerſchnitten. Man kochet ſie als Salzfiſch, mit einer grünen Butterbrühe, mit märkiſchen Rüben, mit einer ſauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe. Man vergleiche hiermit Nr. 1. 2. 8. 9. 41.

1) Die Quappen, wenn ſie recht groß ſind, werden als Mittelſpeiſe, die kleinen aber nur als gemeine Speiſe, angeſehen.

2) Die Quappenleber, die an Größe alle Fiſchlebern übertrifft, wird als ein herrlicher Leckerbiſſen von delicaten Mäulern geachtet.

46) Schley.

Man kochet den Schley aus dem Salze, mit märkiſchen Rüben, Peterſilienbrühe, und auch einer ſauren Brühe. Man ſehe nach Nr. 1. 2. 8. 9. Auch kochet man den Schley mit der Dillbrühe, die bey den Karauſchen Nr. 41. angegeben iſt.

1) Iſt der Schley groß, ſo gehöret er unter die **Mittelſpeiſen.**

2) Wenn er als ein Bratfiſch behandelt wird, ſo thut man in den Bauch deſſelben Salbey, oder Salbey und Mayeran zugleich, wie ſchon oben iſt geſaget worden.

47) Stinz.

Der Stinz wird aus dem Salze, mit Merrettich, mit einer ſauren Brühe, auch mit einer Kümmelbrühe, gekochet. Siehe Nr. 1. 7. 9. 41.

1) Der Stinz aus dem Salze bekömmt keinen Zuſatz von Gewürz oder Butter, und das erſte Waſſer, womit er angeſotten iſt, muß weggegoſſen werden; welches bey den übrigen Bereitungsarten gleichfalls zu beobachten iſt. Er muß lange kochen, weil er mit Haut und Haaren, ſo zu ſagen, gegeſſen wird. Doch nehmen ſich einige die Mühe, die Köpfe auf dem Teller bey Tiſche abzuſondern. In der Küche hat man das Merkmal des gahr gewordenen Stinzen hieran, daß man mit der Kelle ein Fiſchlein gegen die Wand wirft, bleibt es daran kleben, ſo iſt der Stinz recht.

2) Je friſcher der Stinz aus dem Waſſer zu haben iſt, deſto beſſer iſt er. Wenn er das Neue vom

Jahre iſt, ſo hat man daran eine **Mittelſpeiſe**, außerdem aber nur **Familienſpeiſe**.

3) Der Stinz wird auch im Back- oder Dörrofen auf Blechen oder Horden getrocknet, ſodann wie der Bückling in Eyerkuchen und Rühreyern gegeſſen, und nicht übelſchmeckend befunden. Auch wird er im friſchen Zuſtande mit Butter gebraten, und beſonders als Zukoſt zum ſauren Kohl gegeſſen. Geſchmort mit ſolchem auf einem Kohlenfeuer wird er gleichfalls gern gegeſſen. Dies geſchieht auf einer großen, flachen Schüſſel: die erſte Lage Kohl, die andre Stinz, und ſo ferner umgewechſelt. Es muß aber der Stinz zum Braten und Schmoren vorher beſonders abgekochet und in Anſehung der Diät beobachtet werden, was ſchon oben Nr. 36. erinnert worden.

48) Hering.

Von dem gewöhnlichſten Eſſen des rohen Herings iſt hier nichts zu ſagen. Man pfleget ihn aber auch zu kochen und zu braten.

1) Wenn der Hering gekochet und gebraten werden ſoll, ſo muß er erſt ausgewäſſert und, ſo viel möglich, dadurch das Salz ausgezogen werden. Doch muß man verhüten, daß er nicht Waſſerfaul ſchmecke. Nach dem Auswäſſern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl im Küchenrauche. In dieſem Zuſtande wird er mit **märkiſchen Rüben** gekochet. Dieſe kochen für ſich allein, nachdem ſie klein geſchnitten worden. Siehe Nr. 2. Der in Stücken zerſchnittene Hering wird, wenn die Rüben gahr ſind, hinzugeleget, um mit den Rüben noch einen kleinen Sud zu thun.

2) Eben der ſo getrocknete Hering wird auf dem Roſte über Kohlen gelinde gebraten, oder geröſtet, nachdem er mit einem Papiere umwickelt worden. Man

ißt ihn mit allerley Vorkoſten, beſonders mit Milchkohl, auch mit ſaurem Kohl. Er wird ganz und unzerſtücket über die Vorkoſten in der Schüſſel hingelegt. Er iſt ſodann eine Gaſtſpeiſe.

3) Eben dieſer getrocknete Hering kann als ein geſchwinde marinirter Fiſch eben ſo, als bey den Forellen Nr. 29. geſaget iſt, bereitet werden. Man hat des Abends daran eine ſehr angenehme Gaſtſpeiſe.

49) Schollen.

Die Schollen werden mit kaltem Waſſer beygeſetzet, und ganz gelinde geſotten, daß das Waſſer nicht recht zum Aufwallen kömmt. Haben ſie aber ſo lange allmälig geſotten, daß ihr Waſſer mit Schaum beleget iſt, ſo werden in einem Keſſel gehackte Bollen gekochet, die Schollen aber ſo behende dazu geleget, daß ſie nicht zerbrochen werden. Man thut hinzu Muskatenblumen, zerſtoßenen Jngwer, Butter und geriebene Semmel, damit die Brühe ſemiſch werde. Einige ſchütten auch wohl zuletzt fein gehackte Peterſilie dazu, wenn ſie die Bollen weggelaſſen haben.

1) Die Schollen müſſen vor dem Kochen zwey Tage lang in Waſſer, welches drey- bis viermal des Tages ab- und neues zuzugießen iſt, eingeweichet werden; ſonſt man ſie gar nicht weich kochen kann.

2) Auch mit **grünen Erbſen** werden die Schollen gekochet. Man ſetzet die jungen grünen Erbſen mit Waſſer auf, und würzet ſie, wenn ſie meiſt gahr ſind, mit Butter, Muskatenblumen, gehackter Peterſilie, und geriebener Semmel. Die vorhin beſonders geſottenen Schollen werden zu dieſen Erbſen hinzugeleget, daß ſie darinn ein Paarmal aufkochen müſſen.

3) Sind die Schollen noch das Neue vom Jahre, ſo werden ſie für Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur für Mittelſpeiſe gehalten.

50) Klippfiſch.

Wenn der Klippfiſch gehörig ausgewäſſert worden, ſo wird ſeine Haut geſchuppet, und hierauf rein abgewaſchen. Man bereitet ihn auf mancherley Art, am gewöhnlichſten aber wie die Schollen, mit Zwiebeln, mit fein gehackter Peterſilie, und mit jungen grünen Erbſen, und geht hiermit eben ſo zu Werke, als vorhin bey den Schollen geſaget worden.

1) Der Klippfiſch wird in mäßige Stücke zerſchnitten, und ſchon vier und zwanzig Stunden vor dem Gebrauche ins Waſſer geleget; welches einigemal mit friſchem abzuwechſeln iſt, und zwey Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Waſſer zum Feuer gebracht. Man kochet ihn ſo langſam, daß man kaum ſehen kann, daß ſich das Waſſer beweget. Auf dieſe Weiſe wird er recht weich und mürbe werden.

2) Iſt der Klippfiſch das Neue vom Jahre, ſo wird er auch als Gaſtſpeiſe, ſonſt aber nur als Mittelſpeiſe, geachtet. Wenn man ihn aber mit einigen beſondern Saucen zu Tiſche bringt, ſo iſt er immer noch Gaſtſpeiſe. Dergleichen Saucen aber ſind: braune Butter und Moſtrich daneben, braune Butter mit gehackter Peterſilie, eine aufgezogene Butterſauce, und braune über den Fiſch in der Schüſſel hergegoſſene Butter; bey welcher letztern man noch hart gekochte, und dann mit dem Weißen und Gelben klein gehackte Eyer überher ſtreuet.

51) Stockfiſch.

Der Stockfiſch wird mit einem Hammer oder Keule erſt tüchtig geklopfet, hierauf aber wie der Klipp-

fiſch ganz gelinde gekochet. Gemeiniglich wird er mit den vorerwähnten Saucen des Klippfiſches gegeſſen, und iſt in geringerer Achtung, als der Klippfiſch. Doch werden die Stockfiſchpaſteten auf vornehmen Tafeln ſehr geſchätzet.

52) Krebſe.

Die gemeinſte Art Krebſe zu kochen iſt dieſe: daß man ſie mit kaltem Waſſer in einem Keſſel aufſetze, Salz darauf ſtreue, wenn ſie aber meiſt gahr ſind, gehackte Peterſilie, Kümmel und Butter hinzuthue. Oder man kochet ſie nur allein aus dem Salze, und leget ſie trocken in die Schüſſel, um ſolchergeſtalt, gemeiniglich aber mit Butterbrodte, gegeſſen zu werden.

1) **Ausgebrochene Krebſe** werden entweder mit grünen Erbſen, oder mit einer Peterſilienbrühe gekochet. Man kochet, wie vorgedacht, die Krebſe aus dem Salze, läßt ſie erkalten, um das **Ausbrechen** derſelben verrichten zu können. Die Schwänze werden an den Seiten losgeſchitten, ausgemachet, die Rückenſchale abgenommen und weggeworfen, die Scheeren aber an den Seiten nur allein losgeſchnitten, und an dem Leibe gelaſſen. Ueber dieſe ausgebrochenen Krebſe kommen entweder die jungen gahr gekochten grünen Erbſen, wie deren Bereitung zuvor bey den Schollen beſchrieben iſt, oder man bereitet eine Peterſilienbrühe, wenn Butter, Muskatenblumen, etwas Milch und angequirlte Eyerdotter zuſammen gethan, und die ausgebrochenen Krebſe hineingeleget worden; daß ſie in dieſer Brühe noch etwas mit aufſieden. Auch kann man die ausgebrochenen Krebſe in die Erbſen legen, um damit einen Sud zu thun; wenn man nicht lieber dieſelbigen nur allein über die Krebſe in der Schüſſel hergießen will.

2) Man

2) Man pfleget ſie aber auch noch wohlſchmeckender zu machen, wenn man ſie in einem verdeckten Tiegel mit Salz, ohne zugegoſſenem Waſſer, über gelindem Kohlfeuer zwingt, ihre eigene innerliche Feuchtigkeiten von ſich zu geben. Hierauf werden ſie mit angelegter Butter, gehackter Peterſilie und Kümmel über größerm Feuer geſotten. Einige laſſen auch Peterſilie und Kümmel weg, und gießen Wein und Zitronſaft dazu.

3) Die Krebſe ſind überall eine Gaſtſpeiſe, ſo lange ſie gut bey Leibe ſind.

4) Wenn man Krebſe im Keller ſtehen hat, ſo pfleget man ſie zu mäſten. Dieſes geſchieht entweder mit etwas angekochten Mohrrüben, oder ſüßer Milch, oder mit Bier, worinn Eyer zerquirlet ſind, oder mit Sahne, wovon nur immer wenig den Krebſen aufgegoſſen wird. Man muß aber die ſo gemäſteten Krebſe, einige Stunden vor dem Kochen, in friſchem und abgewechſeltem Waſſer ſtehen laſſen, daß alle Säure von ihren Schalen komme. Auch muß man genau nachſehen, daß keine todte Krebſe mit gekochet werden.

53) Auſtern.

Die Auſtern werden lieber roh von denen gegeſſen, die einen ſchwachen Magen haben, und die gebratenen nicht gut verdauen können. Die gebratenen aber ſchmecken weit lieblicher, und man geht damit ſo um, daß die Auſtern mit einem Meſſer aufgeſtochen, in ihren Schalen aber auf einem Roſte über Kohlen gebraten, Zitronſaft hineingetröpfelt, geriebene Semmel aber oben aufgeſtreuet werde.

Sieben-

Siebentes Kapitel.

Braten.

Die Leſerinnen müſſen ſich bey den Braten, wenn ſie nicht zähe werden ſollen, erinnern, was oben vom Mortificiren des Fleiſches geſaget worden. Hierzu können im Winter wohl 5 bis 6 Tage, im Sommer aber, nach Beſchaffenheit der Wärme oder Hitze, 1, 2, auch 3 Tage erforderlich ſeyn. Je jünger das Fleiſch, deſto beſſere Braten. Von alten Thieren iſt nichts taugliches zu erwarten. In gleicher Abſicht muß es fett ſeyn, wenn es delicat ſchmecken ſoll, als welches ſogar in Anſehung des Geflügels zu bemerken iſt. Wer das Fett nicht genießen kann, der lege es zurück. Iſt es nicht fett, ſo iſt das Spicken Nothwendigkeit.

Soll der Braten recht gut werden, ſo brate man ihn ſo ſchnell, als möglich; nur muß ihm die Flamme des Feuers nicht zu nahe, ſondern wenigſtens 1 Fuß breit davon entfernet ſeyn, damit der Braten nicht vor der Zeit zubrenne, auch keinen ſengricht-räuchrigen Geſchmack annehme.

Zum Bratenfeuer iſt Ellern- und Birkenholz das beſte. Eichenholz iſt weniger gut, und wirft Funken und Kohlen von ſich umher. Man laſſe das Holz auf eiſernen Böcken hohl liegen, ſo kann man ſtarke Hitze, mithin ſchnelles Braten, bewirken, und ſo einzig und allein gut braten, auch die Hälfte Holz erſparen.

Große Stücken Fleiſch müſſen gleich im Anfange mit einem ſichern Gleichgewichte am Spieß wohl befeſtiget werden, damit der Braten nicht auf der einen Seite gahr, auf der andern roh werde und bleibe. Auch richte

richte man ſich nach der Zeit, wenn der Braten angerichtet werden ſoll. Keiner Speiſe ſchadet es ſo ſehr, als dem Braten, wenn er entweder zu lange gebraten, oder auf irgend eine Art warm erhalten wird, weil man ihm ſodann keine Nahrung geben kann, wie es doch z. B. bey a la Braiſe gahr gemachten Speiſen wohl angeht. Auch ſtecke man nicht Braten verſchiedener Art, z. B. junges Geflügel und Kälberbraten, an einen und eben denſelben Spieß. Eins von beyden würde dabey zu leiden haben.

Noch iſt hierbey des Bratens unter einer **keſſelartigen Kuppel** zu gedenken, welche vor dem Bratofen den Vorzug hat, daß man dabey weniger Koſten hat, und, wie beym Spießbraten, die Hitze vermehren oder vermindern kann, auch kein großer Raum dazu erforderlich iſt. Nur muß die obere Hitze die untere immer um einige Grade übertreffen, damit der aufſteigende Brodem von der Hitze verzehret werde, da ſolcher dem Geſchmack des Bratens, wie auch der Geſundheit des Genießenden, nachtheilig ſeyn könnte; auch wird das Kochen von unten verhütet. Eine ſolche Kuppel kann, wie ſie in dem **braunſchweigiſchen Kochbuche** beſchrieben wird, von ſtarkem Eiſenblech, im Boden platt, und mit einem zwey Finger breiten Rande umgeben, zwey Fuß im Durchmeſſer breit, und 1¼ Fuß hoch ſeyn; ſodann legt man vier Backſteine (Mauerſteine) ins Gevierte, einen gegen den andern, doch ſo, daß zwiſchen zweyen immer eine zwey Finger weite Oeffnung bleibe. Zwiſchen dieſen Steinen ſchüttet man dann einige Schaufeln voll glühender Kohlen, das zum Braten beſtimmte Stück Fleiſch oder Geflügel leget man auf eine unter die Kuppel paſſende irdene Schüſſel, thut nach Verhältniß der Größe deſſelben, nebſt etwas Salz, ¼ oder ½ Pfund Butter dabey, ſetzt dann die Schüſſel recht gerade auf die Backſteine, deckt die

Kuppel

Kuppel darüber, und ſchüttet auf dieſelbe glühende Kohlen, und zwar ſo viel, daß die Hitze von oben ſtärker, als von unten werde; alle Viertelſtunden hebt man die Kuppel ab, und begießt den Braten mit der darunter befindlichen Butter, und faſt eben ſo oft macht man unten und oben friſches Feuer, als auf welche Weiſe es beynahe ſo ſchnell, wie am Spieße, braten muß. Einige Groſchen Kohlen können hinreichen, eine ſtarke Kalbskeule, eine Gans, oder einen Puter, gahr zu braten. Da aber nur ein Braten, und zwar von einer der Kuppel angemeſſenen Größe, darunter verfertiget werden kann, ſo iſt dieſe Methode nur für kleine Haushaltungen anwendbar, es wäre denn, daß man mehrere Kuppeln halten und anbringen könnte.

1) Taubenbraten.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, wie das Geflügel vorzubereiten und zu zäumen iſt. Die Tauben werden gefüllet, in ihren Leib etwas Mayeran geſtecket, am Spieße mit Salz beſtreuet, und fleißig am Spieße mit Butter begoſſen.

1) Die wilden Tauben werden eben nicht gefüllt, aber geſpickt; wiewohl das letztere zuweilen mit zahmen Tauben auch wohl geſchieht, um ſie als wilde vorzuſtellen.

2) Man kann auch in der Eil Taubenbraten in einem Tiegel machen, welchen man wohl verdecket, nachdem Butter eingeleget worden. Man muß ſie umkehren, daß beyde Seiten braun werden. Sie braten recht gut, und man kann auch einen Schmortopf oder eine Caſſerolle dazu nehmen.

2) Hühnerbraten.

Da die alten Hühner zu Suppen oder Potagen am beſten ſind, ſo bratet man nur die jungen. Man ſticht

ſticht ihnen grüne Peterſilie und Mayeran in den Bauch, und begießt ſie fleißig mit Butter. Sie können auch, wie die Tauben, in einem Tiegel, oder einem Schmortopfe gebraten werden.

1) Wenn man die jungen Hühner weiß oder blaßgelb braten will, ſo werden ſie einzeln an einen Spieß geſtecket, über Kohlen gehalten, und mit Butter beſtrichen, daß ſie etwas anlaufen müſſen, man trocknet ſie hierauf wieder ab, da man ſie dann, wenn man ſie geſpicket haben will, erkalten läßt, und hierauf mit recht weißem Specke ſo ſpicket, daß Ordnung in den Reihen gehalten werde. Sodann ſticht man die Hühner wieder an den Spieß, und begießt ſie mit zerlaſſener, aber nicht brauner, Butter. Mit den Kapaunen wird vornehmlich ſo verfahren, welche man aber auch in einem Schmortopfe braten kann. Kürzer aber kömmt man beym Braten des Geflügels am Spieße hiermit davon, wenn es nämlich recht weiß bleiben ſoll, daß man die Bruſt und Keulen mit Speckſcheiben belege, und einen, oder nach Erforderniß mehrere, Bogen Papier darum mache.

2) Junge Hühner ſowohl, als Kapaunen, werden auch mit Sardellen, oder gewäſſertem Heringe, durchzogen. Es geſchieht mit der Spicknadel, und die Sardellen oder der Hering, müſſen in Striemeln, wie der Spickſpeck, länglicht geſchnitten werden. Die Heringsmilch wird zerhackt, und unter die Butter in der Pfanne gemengt, womit die Hühner oder Kapaunen begoſſen werden.

3) Kalekuten.

Die jungen und halbgewachſenen Truthühner werden ſauber geſpicket, und wie zuvor von den Hühnern und Kapaunen geſaget worden, weiß oder gelblicht gebraten,

braten, auch wohl Papier gegengeſtecket, daß ſie von der Hitze nicht braun werden. Die alten Truthühner werden eben ſo gebraten.

1) Wenn die Kalekuten nicht geſpicket werden, welches jedennoch die gewöhnlichſte Weiſe iſt, ſo ſtecket man ſie an den Spieß, trocknet ſie am Feuer, und beſtreichet ſie erſt, wenn ſie angetrocknet ſind, mit kalter Butter, worauf ſie äußerſt gelinde fort braten, und immer ſo beſtrichen werden müſſen. Man bindet ein mit Butter beſtrichenes Papier, wenn ſie genugſame Farbe haben, herum, und beſtreichet ſie ferner mit Butter, bis ſie gahr und mürbe gebraten ſind.

2) Ein großer fetter Puter oder Kalekute, der gut mortificiret iſt, muß in 2 Stunden an raſchem Feuer gahr gebraten werden. Iſt er gefüllt, ſo läßt man ihn eine halbe Stunde länger braten, damit das Gefüllſel inwendig nicht roh bleibe. Will man ſich eines ſolchen Gefüllſels, wie es Kap. 4. Nr. 10. angegeben worden, nicht bedienen, ſo verfahre man nach dieſer Regel: Man nimmt die rohe Leber des Puters, klopfet ſie mit einem Meſſerrücken, nimmt dann alle Sehnen heraus, hackt das übrige recht fein nebſt einer Zwiebel und einigen Sardellen, macht dann von $\frac{1}{4}$ Pf. Butter und 4 Eyern ein Rühreÿ, thut eine halbe in Waſſer erweichte, mehr alte als friſche, Semmel nebſt dem Gehackten dazu, wie auch noch 1 Eydotter, eine Prieſe Muskatennuß und gehöriges Salz, füllet dieſe Farce vorn in den Kropf und nähet ſolchen zu. Nur bringe man nicht zu viel darein, ſondern lieber das Mehrere in den Puter ſelbſt, damit die Haut nicht zerplatze, und den Braten verunziere.

4) Enten und Gänſe.

Enten und Gänſe werden nicht geſpicket; es wird ihnen aber Beyfuß nebſt Aepfeln eingeſtecket, um mit

zu

zu braten. Man liebet ſie gelbbräunlich gebraten, ſo, daß die obere fette Haut croquant, und nicht weich ſey, daher kein Speck oder Papier umzubinden iſt. Eine Gans kann bey ziemlich ſtarkem Feuer in $1\frac{1}{2}$ Stunde gahr ſeyn; iſt ſie aber mit Aepfeln, Kaſtanien oder Kartoffeln gefüllet, wird ſie eine halbe Stunde mehr zum Gahrwerden haben müſſen. Junge Enten dürfen nur halb ſo lange braten.

1) Getrockneter Beyfuß muß von ſeinen Blättern entlediget ſeyn. Man pflücket ihn ab, ehe er aufgetrocknet wird. Die Blüthknoſpen werden allein dran gelaſſen. Er muß daher eingeſammlet werden, ehe ſie aufbrechen. Bevor aber der Beyfuß in den Braten geſtecket wird, muß er in Waſſer abgeſotten werden, weil er ſonſt nicht weich und recht eßbar wird.

2) Es iſt zwar willkührlich, Aepfel in den Braten zu ſtecken, von welcher Art ſie ſind; allein kein Apfel ſchmecket in und mit dem Gänſebraten ſo gut, als der Borsdorfer, welcher auch dem Fleiſche einen angenehmen Geſchmack mittheilet.

3) Wilde Enten und Gänſe werden geſpicket. Erſtere ſchmecken meiſtens nach Fiſchen, weshalb man ihnen einige Zwiebeln, oder noch beſſer Hering, einſtecket. Viele ziehen inwendig in die wilde, alte Enten hineingeſteckte Gewürznägelein vor; die jungen Enten aber bedürfen deren nicht; ſie haben noch einen reinen Geſchmack.

5) Rebhühner und Faſanen.

Dieſes Geflügel wird im Braten völlig, wie die Kapaunen, behandelt. Das größere wilde Geflügel aber wie die Kalekuten, oder wenigſtens nur in geringerer Veränderung.

6) Schnepfen.

Die Schnepfen werden theils geſpicket, theils nicht geſpicket, das Eingeweide aber nicht ausgenommen. In Butter geröſtete Semmelſchnitte werden in der Bratpfanne unter ihnen geleget, damit ihr Saft darauf auströpfeln könne. Dieſe Semmelſchnitte werden beym Anrichten um die Schnepfen in der Schüſſel hergeleget.

7) Krammetsvögel.

Dieſes Geflügel wird gleichfalls nicht ausgenommen und ungeſpickt gelaſſen. Man muß ſie eben ſo fleißig, als die Schnepfen, mit Butter begießen, auch ihnen ebenfalls Semmelſchnitte, währenden Bratens, unterlegen. Einige braten die Krammetsvögel nicht am Spieße, ſondern nur auf dem Roſte über Kohlen. Man hält eigene kleine Spießchen für dieſe Vögel, die allenfalls auch vom Holze ſeyn können, und an dem großen Bratſpieße befeſtiget werden, um mittelſt deſſelben durch den Bratenwender umgedrehet zu werden. Sehr ſchön ſchmecken die Vögel, wenn ſie im Braten mit geſtoßenen Wacholderbeeren überſtreuet werden.

8) Lerchen.

Die Lerchen werden eben wie die Krammetsvögel gebraten. Man muß ſehr darauf ſehen, daß dieſe und noch kleinere zu bratende Vögel nicht zu ſehr mit Feuer angegriffen werden.

9) Kälberbraten.

Der Kälberbraten wird nicht geſpicket. Doch nehmen ſich einige auch wohl die Mühe, ihn zu ſpicken. Man gießt Bier zu der Butter in die Pfanne, um den Braten damit zu begießen. Will man Landwein nehmen,

men, ſo ſchmecket derſelbe deſto beſſer. Dieſer Braten wird am Spieße in 2 Stunden, oder, nachdem er di- cke und ſchwer iſt, eine halbe Stunde länger, gahr gebraten.

10) Hammelbraten.

Man ſticht in den Hammelbraten Schalotten, auch Salbeyſtängel, wovon der Braten den angenehmſten Geſchmack erhält.

1) Im Fall man keine Schalotten haben könnte, muß Knoblauch eingeſtecket werden.

2) Man ſaget es nicht, wie es auch bey vielen andern Speiſen geſchehen, daß dieſer und andre Braten, beym Anſtecken an den Spieß, geſalzen werde, da es ſich von ſelbſt verſteht.

3) Der **Lammsbraten** wird auch mit Schalot- ten oder Knoblauch geſpicket, und erhält zugleich ein Gefüllſel von geriebener Semmel, Butter, Muskaten- blumen und Eyerdottern.

4) Man pfleget zu dem Hammelbraten gemeinig- lich eine beſondere Sauce aufzuſetzen, die aus klein ge- hackten Zwiebeln, Weineſſig, etwas Zucker und But- ter zuſammengeſchwitzet iſt. Auch iſt es dem guten Geſchmacke gar nicht entgegen, wenn zu der Brühe ſchon in die Pfanne Eſſig gethan, und der Braten da- mit begoſſen wird. Wie denn auch der Schöpſenbra- ten wohl ſchmecket, wenn er eine Nacht in Eſſig gele- gen hat. Das Klopfen des Hammelbratens iſt nicht zu vergeſſen.

5) Wenn dieſer Braten offen und frey am Spieße iſt, ſo kann er in 2 kleinen Stunden gahr ſeyn. Man kann ihn aber auch mit Papier bebinden, und einen harten Paſtetenteig darum ſchlagen. Dann läßt man ihn eine Stunde länger braten. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten macht man den Teig und das Pa-

pier davon ab, und läßt den Braten dann ſchnell eine gelbbraune Farbe annehmen. Will man aber den Lammsbraten zierlicher haben, ſo wird er auf der Keule geſpickt, das Nierenſtück mit einem halben Bogen Papier bebunden, und in einer halben Stunde ſo gahr gebraten, daß er zuletzt eine gelbliche Farbe annehmen muß.

11) Schweinebraten.

Außer dem Salze wird zum Schweinebraten kein anderes Gewürz, als einige Salbeyſtängel, genommen. Wenn der Schweinebraten von keinem Speckſchweine iſt, als wovon man nur die ſo genannte Schellribben hat, und dies die Seiten ſind: ſo muß man die Haut mit dem Meſſer, von Diſtanz zu Diſtanz, ſchlängelicht aufſchneiden. Unter allen Braten verträgt der Schweinebraten noch den Ofen am beſten, wiewohl ein Schweinebraten am Spieße immer noch beſſer ſchmeckt. Will man ihn im Geſchmacke des wilden Schweinsbratens haben, ſo muß man ihn einige Tage, wenn er aber vom alten Schweine iſt, noch länger in nur gemeinen Eſſig eingelegt haben.

12) Rindsbraten.

Aus dem Hinterviertel wird ein recht großes Stück Fleiſch tüchtig geklopfet, an den Spieß geſtecket, und recht fleißig begoſſen.

1) Dieſer Rindsbraten ſchmecket beſſer, wenn er nach dem Klopfen mit Salz eingeſprenget, nach einigen Stunden Eſſig aufgetröpfelt, und in Scheiben geſchnittene Zwiebeln darüber geleget werden, welches alles den Abend zuvor geſchehen muß; damit das Fleiſch die Nacht hindurch ſo liegen bleibe.

2) Wenn

2) Wenn der Braten nicht hart werden ſoll, ſo muß die erſte Hitze nur ganz gelinde ſeyn. Einige ziehen auch eine Rinde über dieſen Braten, wenn ſie, nach jedesmaligem Begießen mit Butter, Mehl aufſtreuen. Doch muß man die Rinde nicht zu dicke machen.

3) Um der Engländer Roſt-Beef am beſten zu machen, nimmt man am liebſten das Stück Fleiſch zwiſchen der Keule und Niere, worunter der Mürbebraten befindlich iſt; ſolches iſt aber nicht genießbar zu machen, wenn es nicht wenigſtens ſo viel Tage, als oben bemerket worden, vorher geſchlachtet iſt. Man ſchneidet das daran befindliche lappichte Fleiſch ab, daß es ein ziemlich viereckichtes Stück bleibt. Sollte auf den Mürbebraten zu dicker Talg ſich befinden, ſo ſchälet man ſo viel davon ab, daß er nur überall einen Finger dick damit bedeckt bleibe, ſticht ihn mit möglichſtem Gleichgewichte ſo auf den Spieß, daß er nach allen Seiten gleich ſchwer zu ſitzen komme, ſticht dann an beyden Seiten, auch wohl oberhalb, kleine Vogelſpieße durch, und bindet ihn mittelſt derſelben am Spieße feſt, und zwar mit aller Sorgfalt. Denn, wenn ein ſo großes Stück inwendig warm wird, läßt es vom Spieße los, und kann nachher nicht wieder befeſtiget werden. Man beſtreicht ſodann ſo viel Bogen Papier mit Butter, womit der Braten überall bedeckt werden kann, ſtreuet eine kleine Hand voll Salz darauf, eine Hand voll in Scheiben geſchnittene Schalotten, und einige Zitronſcheiben; damit beleget man den Braten, und ſchnüret es mit Bindfaden darauf feſt, und läßt ihn vier Stunden an ziemlich ſtarkem Feuer braten. Wenn angerichtet wird, nimmt man alles Papier und Bindfaden davon, und leget ihn ſo auf die Schüſſel, daß der Mürbebraten oben kömmt, giebt dann von ſeinem eignen Bratenjus darüber, und eine Sardellen- oder andre beliebige Sauce in einer Sauciere daneben.

Man kann auch in Waſſer abgekochte Kartoffeln um den Braten garniren.

4) Eine andre Methode, Rindsbraten zu machen, iſt dieſe: Man befeſtiget denſelben am Spieße, ohne ihn zu emballiren, bratet ihn eine Stunde, und begießt ihn unterdeſſen fleißig mit Butter; ſodann nimmt man Roggenmehl, und pudert den Braten überall, wie einen guten Strohhalm dick, damit ein, läßt ihn dann noch 3 Stunden braten, ohne ihn mehr zu begießen. Wenn das Mehl auch ganz ſchwarz darauf wird, ſo ſchadet das nicht. Denn ein Rindsbraten nach dieſer Art gemachet, iſt nur für Kenner oder Engländer, und dieſe wiſſen ſchon das Gute unter dem ſchwarzen Mehle zu finden, ohne dafür ſich zu ekeln. Eigentlich muß ein ſolcher Braten am Kohlenfeuer gemacht werden, wie das in England geſchieht, als wovon er auch den Namen hat. Denn in England wird faſt nur allein bey Steinkohlenfeuer gebraten, und ſehr gut, daher man nicht zu denken, daß der Britte den Braten nur halb gahr eſſe. Nein! er iſt gewiß dann ſchon gahr, wenn man ihn anderswo noch Stundenlang bratet, da man irrig die im Fleiſche noch befindlichen Säfte für Blut hält. Denn wäre es das, ſo müßte jedes gebratene Fleiſch ſchwarz und nicht weiß werden, und das Vieh fehlerhaft geſchlachtet ſeyn, wie ſolches an geſchoſſenem Wildprät zu ſehen, welches nie das Weiße des zahmen geſchlachteten Fleiſches annehmen kann, und das doch geſchehen müßte, wenn es geſchlachtet gehörig ausbluten könnte.

13) Haſen.

Vom Haſen wird nur der Rücken und Hintertheil gebraten. Wenn er abgezogen und etwas ausgewäſſert iſt, ſo wird er ſauber geſpicket, vorne durch den

hohlen

hohlen Leib, auch hinten durch die zwey Viertel, geſpeilet, und währenden gelinden Bratens fleißig mit brauner Butter begoſſen.

1) Wenn dem Haſen das Fell abgezogen worden, ſo hat er über dem Fleiſche noch eine Haut, die ihm vor dem Spicken auch noch abgezogen wird. Dieſe Haut kann nicht, wie das Fell, ganz herunter gebracht, ſondern nur immer Fleckweiſe mit dem Meſſer abgenommen werden. Wenn man nämlich mit der Schärfe des Meſſers den Anfang der Haut, oder eines Theils derſelben, vom Fleiſche aufgehoben, ſo wird der Daum gegengeſetzet, und der Anfang des Fells, zwiſchen Meſſer und Daum, feſt gehalten und fort gezogen, ſo weit es halten will. Reißt es ab, ſo fängt man die Operation von neuen an, und dieſes heißt den Haſen **häuteln.**

2) Die Sprünge oder Hinterfüße müſſen nicht abgehauen, oder verſtümmelt, ſondern ganz gelaſſen werden. Der Untertheil dieſer Hinterfüße, oder die Pfoten, behalten ihr rauches Fell, welches zur Zierde des Bratens dienen muß. Man wickelt deswegen Papier umher; damit das Feuer die Haare am Bratſpieße nicht abſenge oder ſchwarz mache.

3) Kopf, Hals, Vorderfüße, Ribben des Vordertheils, wovon die Hälfte, der Queere nach, etwa nur am Rücken des Haſen bleiben, Lunge, Herz und Leber kommen nicht zum Braten, und werden unter dem allgemeinen Namen **Haſenklein** begriffen, und beſonders gekochet. Die Nieren allein werden an dem Braten gelaſſen.

4) Wenn man den Haſen währenden Bratens mit ſüßer Sahne begießt, ſo wird er davon ſehr mürbe

und ſaftig. Es muß aber dieſes bald zu Anfange ſeines Bratens, und nicht zuletzt geſchehen. Außer dem, daß der zu ſpäte Gebrauch der Sahne die geſuchte Wirkung nicht mehr haben könnte, ſo würde es Unzierde, wo nicht den Unwiſſenden gar Ekel erregen, wenn von der zu ſpäte aufgegoſſenen Sahne, beym Anrichten, hin und wieder etwas Weißes, über und an dem Braten hervorſcheinen ſollte. Einige betröpfeln auch wohl den Braten am Spieße mit Zitronſaft, es muß aber nicht zugleich mit der Sahne geſchehen, weil dieſe dadurch käſicht werden könnte.

5) Beym Häuteln des Haſen muß man nicht vergeſſen, ihm das Schloß hinten entzwey zu ſchneiden; damit das Weidloch recht gereiniget werden könne. Ohne dieſe Vorſicht würde den anliegenden Theilen des Fleiſches, durchs Braten, ein ſehr übler Geſchmack zugezogen werden.

6) Beym Anrichten des Haſen auf der Schüſſel wird die Butter aus der Bratpfanne dazu gegoſſen, oder ſelbige in einem beſondern Gefäße aufgeſetzet.

7) Sehr gebräuchlich iſt es, gebratene Haſen mit ſaurem Kohle zu eſſen. Es iſt bekannt, daß der für ſich beſonders gekochte Kohl in einer Schüſſel angerichtet, und der Haſe darüber geleget werde. Noch gebräuchlicher, und auch für manchen Mittelmann ökonomiſcher, iſt es wohl, daß der gebratene Haſe am erſten Tage allein, an einem der folgenden Tage aber der übergebliebene Theil des Haſenbratens mit ſaurem Kohle gegeſſen werde. Man leget den Reſt des Bratens entweder in die Schüſſel, und ſchüttet den heißen Kohl darüber, oder man hauet den Reſt durch, und

läßt

läßt ihn in einem Tiegel, oder Schmortopfe, mit dem Kohle ein wenig durchkochen.

8) Auch iſt es gewöhnlich, daß die von der erſten Mahlzeit übrig gebliebene Hinterviertel eines Haſenbratens auf dem Roſte, zu einer folgenden Mahlzeit, gebraten werden. Man kerbet ſie mit dem Meſſer ein, beſtreichet ſie mit Butter, und beſtreuet ſie mit zerſtoßenen Wacholderbeeren, ſo wie man es mit den Gänſe- und Kalekutenkeulen, die von den Braten übrig gelaſſen worden, zu machen pfleget; nur daß dieſe Keulen nicht mit Wacholdern, ſondern mit zerſtoßenem Pfeffer und geriebener Semmel, beſtreuet werden.

9) Wenn von dem Haſenbraten nicht viel Fleiſch bey der erſten Mahlzeit übrig bleiben können, ſo zerhauet man es, und nimmt es mit unter das ſo genannte **Haſenklein**. Dieſes Haſenklein aber wird gemeiniglich auf mehr als eine Weiſe gekocht.

10) **Haſenklein mit einer Musbrühe:** Wenn erſteres weich gekochet worden, ſo wird in einem großen geräumigen Tiegel Pflaumen- oder Kirſchmus, mit einem Theil der Fleiſchbrühe, Butter, Landwein, oder Weineſſig und Zucker, fein geſchnittener Zitronſchale und Lorbeerblättern aufgeſetzet, und das Haſenklein hinzu gethan, daß es von der Musbrühe durchzogen werde. Beym Anrichten wird zerſtoßener Zimmt überher geſtreuet.

11) **Haſenklein als ein Ragout** wird alſo gemachet: Das Haſenklein wird faſt gahr gekochet, alsdann die Fleiſchbrühe davon in einen Tiegel gegoſſen, hiermit aber fein zerſchnittener Speck, braun Mehl,

Wein-

Weineſſig, ein wenig Zucker, Nelken und Zimmt aufgeſotten, und das Haſenklein in dieſer Brühe vollends gahr geſtofet.

12) Eben dieſes Haſenragout wird noch beſſer, wenn Bratenbrühe und kochendes Waſſer, klein gehackte Schalotten oder Zwiebeln, friſche oder eingemachte und in ganz dünne Scheiben zerſchnittene Gurken, etwas Weineſſig, gehackte Champignons oder Champignonpuder und braun Mehl zuſammen gethan, und das gahr gekochte Haſenklein damit durchgeſchwitzet wird. Man kann auf ſolche Weiſe auch das kleine Fleiſch von Roth- und Schwarzwildprät und die Reſte ihrer Braten, wenn ſie fein klein gehauen worden, bereiten.

14) Schwarzwildprät.

Den wilden Schweinen wird nicht, wie den zahmen, die Haut gelaſſen, ſondern abgezogen. Man läßt dieſes Wildprät ungeſpickt, wenn es feiſt genug iſt; beſteckt aber den Braten mit Stückchen Zimmt und ganzen Nelken. Da dieſes Wildprät von Natur ſüßlich ſchmeckt: ſo pflegen diejenigen, denen ſolcher Geſchmack etwas zuwider iſt, es am Spieße reichlich zu ſalzen. Um gleicher Urſache willen läßt man auch wohl Zimmt und Nelken von dem Braten weg, beſtreuet ihn aber deſto mehr mit zerſtoßenen Wacholderbeeren.

1) Zu dem wilden Schweinebraten giebt man entweder deſſen Bratenbrühe aus der Pfanne, oder es wird auch wohl eine Kirſchſauce dazu gemachet. Man ſtößt einige Hände voll gebackener ſaurer Kirſchen, hierzu in etwas Zucker hochbraun gemachtes Mehl,

Mehl, zerſtoßenen Zimmt, und klein geſchnittene Zitronſchale, ſiedet dieſes mit Weineſſig und Waſſer nur gelinde und ſo lange, bis es ſemiſch geworden iſt. Man ſtreichet es hierauf durch ein Haarſieb, und ſetzet dieſe Sauce neben dem Braten auf. Man kann auch das Fleiſch vom wilden Schweine in Waſſer und Salze gahr gekochet haben, und es hierauf in eben einer ſolchen Kirſchbrühe durchziehen laſſen, und damit aufgeben. Sollte die Brühe von dem Weineſſig zu ſauer geworden ſeyn: ſo muß man ſie mit Zucker noch ſo verſüßen, als man ſie verlanget.

2) Ein wildes Schweinszimmer wird auch wohl paniret, und zwar auf eben die Weiſe, als es mit einem Stücke Rindfleiſch geſchieht. Geriebene Semmel und eben ſo viel geriebenes ſchwarzes Brod, Zucker, geriebene Zitronſchale und Butter, die geſchmolzen iſt, werden zu einem ſteifen Brey zuſammen gerühret, womit das vorhin gahr gekochte Zimmer eines Queerfingers hoch überzogen, und in einer Tortenpfanne, die unter und über ſich Kohlen hat, fein gelbbraun gebacken wird. Mit einem Hirſchzimmer kann es eben ſo gehalten werden. Viele laſſen aber bey der Panirung des Schweinszimmers den Zucker ganz davon, und nehmen ſtatt deſſen zerſtoßene Wacholderbeeren.

3) Wenn ein wilder Schweinsbraten auf dem Tiſche geweſen, und noch etwas vom Wildprät daran geblieben, ſo kann er klein gehauen, und wie beym Haſenbraten Nr. 13. Anmerk. 10. 11. 12. geſaget iſt, bereitet werden.

15) Wilder Schweinskopf.

Der wilde Schweinskopf wird nicht nur von Vielen für das niedlichſte Stück des Schweins gehalten, ſon-

ſondern er wird auch, an ſolennen Tagen, zum beſondern Puß der Tafel, gleich zuerſt vor dem Anfange der Mahlzeit mit aufgeſetzet, und muß wohl gar, als ein Schaugericht, z. E. bey Hochzeiten, auf der Tafel, wenigſtens den erſten Tag, darſtehen; und allererſt, an einem der folgenden Tage, angeſchnitten und gegeſſen werden. Fehlet es an einem Kopfe vom wilden Schweine, ſo wird einer vom zahmen genommen, um ein Schaueſſen abzugeben. Man muß daher die Vorbereitung und übrige Zurichtung des Schweinskopfes wiſſen, die auf zwey verſchiedene Arten vorgenommen werden.

1) Die Haut des Kopfes wird nicht abgezogen. Man nimmt die zwey vordern Läufe (Füße) zuſammen, zieht ſie gegen die hintern zu, und ſchneidet den Kopf, oben am Genicke, ſo weit die Ohren langen, und an beyden Seiten der Büge herunter, worauf er vollends abgehacket wird. Mittelſt eines zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder herausgeſteckten Spießes wird er nun über ein Feuer glatt abgeſenget, und was zurück bleibt, mit einer glühenden Schaufel, oder Kohlenzange, vollends noch weggenommen. Hiebey muß man ihn öfters mit Speck beſtreichen, um ihm eine recht ſchwarzbraune Farbe zu geben. Zuletzt ſchneidet man das untere Maul los, daß es hange, und dann das obere auch, damit der Rüſſel überweg hänge. Wenn hierauf der Kopf eingewäſſert und abgeſäubert worden, ſo wird er mit Waſſer, Eſſig und Wein, zu gleichen Theilen, vielem Salze, Salbey und Lorbeerblättern gahr gekochet. Sollte die Brühe abgehen, ehe er gahr iſt, ſo muß Waſſer, Eſſig und Wein nachgegoſſen werden. Man muß den Kopf in der Brühe erkalten laſſen. Nur geſchehe es nicht in einem kupfernen, ſondern lieber in

einem

einem hölzernen Geſchirre, weil er in erſterem ganz bitter werden müßte. Bey dem Anrichten wird er, unten zu, gleich geſchnitten, die Haut ein Paar Queerfinger um den Kopf herum weggeſchnitten, damit das Weiße abſtechen möge, und wenn er auf die Schüſſel hingeſtellet, auch mit Buchsbaum, oder Myrrhen und Pommeranzen, oder Zitronzweiglein, auch allerley Blumen beſtecket worden: ſo wird ihm eine ganze Zitrone, oder ein ſchöner Apfel, wie etwa der Borsdorfer iſt, ins Maul geſtecket, welches dem Auge einen gar gefälligen Anblick verurſachet. Es wird aber, wie vorhin geſaget worden, der ſo geputzte Schweinskopf vor der Mahlzeit, mitten auf die Tafel, und zwar ſo hingeſtellet, daß er die Schüſſeln mit dem Gebackenen in ſeiner Mitte, auf beyden Seiten, habe.

2) Noch eine andere für ſolenne Tage gebräuchliche Vorbereitung und Zurichtung des Schweinekopfes iſt dieſe: Wenn ihm die Haare im Feuer und durch glühendes Eiſen abgeſenget worden, ſo ſchwärzet man ihn. Man brennt einige Hände voll Haberſtroh zu Aſche, machet ſie klein, reibet ſie durch einen feinen Durchſchlag, vermiſchet ſie mit Eyerweiß, und beſtreichet hiemit den abgetrockneten Kopf. Iſt dieſer erſte Anſtrich trocken geworden, ſo wird er wieder beſtrichen, bis er völlig ſchwarz iſt. Hierauf ſchneidet man die Zunge aus, und löſet ein wenig das Fleiſch um das Ober- und Untermaul, damit es nicht im Kochen aufberſte. Nun wird er eben ſo, wie mit dem vorhin beſchriebenen geſchieht, in einem Keſſel gewürzet und gahr gekochet. Man kann ihn in eine von Salz und Eſſig gemachte Lake bis zum Gebrauch einlegen, wenn das Gaſtmahl, welches er zieren ſoll, noch entfernt iſt. Auch wenn er angeſchnitten und davon gegeſſen wor-

den, kann er wieder in ſolche Lake geleget, und eine kleine Dauerſpeiſe bleiben. Die Zunge wird aber der Länge nach durchgeſchnitten, und neben der Zitrone beygeſtecket. Noch iſt zu merken, daß der Kopf nach beyderley Zurichtungen ſeine Ohren, die inwendig wohl von Haaren zu befreyen ſind, behalten müſſe. Uebrigens wird dieſer Kopf mit Weineſſig und geſtoßenem Pfeffer gegeſſen. Sollte es nach der Beſchaffenheit der Jahreszeit an Blumen fehlen, um den Rand der Schüſſel damit zu belegen, ſo muß man Orangeriezweiglein dazu nehmen. Sollten aber auch dieſe mangeln, ſo müſſen Zitronſcheiben, auch Scheiben von rothen und gelben Rüben, die zierlich gekräuſelt ſind, wechſelsweiſe auf den Schüſſelrand geleget werden. Einige aber garniren auch den Rand mit geräucherten Hammelzungen, welche, in zwey Hälften zerſchnitten, umher geleget werden, und zwar ſo, daß der Schnitt unten auf den Rand zu liegen komme.

16) Hirſch- und Rehwildprät.

Dieſes Wildprät muß geſpickt, und währendem Braten mit Butter fleißig begoſſen werden. Wenn der rothe Hirſch, zur Zeit der ſo genannten Hirſchfeiſte, ſehr feiſt iſt, ſo bedürfen vornehmlich die Zimmer gar nicht des Spickens. Man findet ſie vielmals alsdann ſo feiſte, daß man ihnen das Feiſte, wenn es einige Queerfinger dicke iſt, zur Hälfte ſauber abſchälet, und ſolchergeſtalt an den Spieß ſtecket.

1) Das Spicken eines Bratens erfordert Genauigkeit. Die Speckſtriemeln müſſen nicht grob oder dicke ſeyn. Je dünner und feiner ſie ſind, deſto zierlicher laſſen ſie. Dieſe feine Speckſtriemeln müſſen nicht weitläuftig, ſondern dichte neben einander ſtehen.

So

So müſſen ſie auch nicht in Unordnung hie und da ſeyn, ſondern in längern oder kürzern Linien fortlaufen, und überhaupt die Geſchicklichkeit und Accurateſſe der Hausmutter, oder ihrer Untergebenen, veroffenbaren.

2) Die Hinterzimmer der Hirſche und Rehe behalten zur Zierde ihre Enden (Schwänze), die man auch wohl mit Papier beſticket, damit die Haare nicht beym Braten an- oder abbrennen. Auch die Läufte (Füße) werden nicht abgehauen. So müſſen auch die Schalen und Geäffter (die vorderſten und die kleinen Klauen an den Läuften) nicht weggenommen werden. Die Läufte werden, mittelſt eines Schnitts zwiſchen der großen Sehne und dem Knochen der Beine, zierlich durchgeſtecket und umgebogen, auch die Läufte mit Papier beſtochen, daß die Haare rein und unverſenget bleiben mögen.

3) Viele vermeynen, ihrem Rehbraten einen beſſern Geſchmack zu verſchaffen, wenn ſie ſolchen mit zerſtoßenen Wacholderbeeren beſtreuen, und ſie irren ſich auch nicht damit. Wenigſtens dienen die Wacholderbeeren dazu, daß ein älterichter Geſchmack des Wildpräts damit vertrieben werden könne.

4) Der Reſt eines Hirſch- oder Rehbratens kann eingehacket und mit ſolchen Brühen bereitet werden, als bey dem Haſenbraten Nr. 13. Anmerk. 10. 11. 12. angegeben worden. Das Kochfleiſch kann eben ſo bereitet werden; man kann es aber auch mit einer Weinbrühe ſo zurichten, daß man es mit ein wenig weiß gebranntem Mehle, Salz, Lorbeerblättern, ein Paar ganzen Zwiebeln kurz einkoche; hierauf zuletzt etwas Wein, geriebene Zitronſchale und Zitronſaft, Zucker und Korinthen hinzuthue, und wenn es ein wenig damit durchgekochet iſt, noch ein Paar abgerührte Eyer-

dotter hinzufüge. Und eben ſo kann auch der Reſt eines Hirſch- und Rehbratens zur Veränderung gleichfalls zubereitet werden.

5) Da das Wildprät vieler Orten ſehr rar iſt, ſo hat man an Hammelzimmern und Hammelkeulen ein Surrogat, die auf Wildart ſo bereitet werden: Man läßt von einem Hammel, je größer, deſto beſſer, die Vorderkeulen wie beym Wild ablöſen. Von den Hinterkeulen läßt man nur das lange Bein und etwas von den Keulen abhauen; alles Häutige wird abgezogen, die Rippen kurz abgehauen, und alles Fett weggeſchnitten, ſodann 4 bis 6 Tage in Eſſig gelegt, und dann gebraten.

Hat man eine Hammelkeule vor ſich, ſo wird alle Haut davon abgezogen, mürbe geklopft, und 8 Tage in Eſſig gelegt, ſodann geſpickt und gebraten. Die Brühe muß man in der Bratpfanne wie Wildbrühe laſſen braun werden.

6) Das Einlegen des Wildpräts in Eſſig zur längern Dauer iſt nicht anzurathen, es müßte denn ſehr alt und zu zähe ſeyn. Bey Hammelbraten nach kurz zuvor gedachter Weiſe dienet der Eſſig zur Mortification; daher er gleich friſch nach dem Schlachten einzulegen iſt. Iſt das Wildprät jung, ſo bewirkt der Eſſig eine gänzliche Auflöſung aller Säfte im Fleiſch, und zieht ſolche heraus, daß es alſo von dem Braten hart und trocken werden muß. Es dient aber ſehr zur längern Dauer des Wildpräts, wenn man es in ſeiner Haut unabgezogen hängen läßt. Sollte es aber im Winter hart gefroren ſeyn, ſo muß man es in einem mäßig verſchlagenen Zimmer nach und nach, und nicht im Waſſer, aufthauen laſſen. Das Waſſer würde nur die beſten Säfte ausziehen, und den Braten weniger ſchmackhaft werden laſſen.

7) Ein

7) Einen Wildrücken von einem großen Hirſch, wenn er recht voll geſpickt und mortificirt iſt, bratet man in 2 Stunden, einen Rücken vom Schmalthier aber in einer Stunde am Spieße gahr. Einen Rehrücken und einen völlig ausgewachſenen Haſen kann man bey raſchem Feuer in $\frac{3}{4}$ Stunden gahr braten, einen jungen Haſen aber, wie er im Junius und Julius iſt, kann man füglich in einer Viertelſtunde gahr machen.

8) Zum Schluſſe iſt noch eines Bratens zu gedenken, deſſen Zubereitung in vielen Stücken von allen vorhergehenden abweichet. Dieſes iſt das ſo genannte Spanferkel. Beym Abbrühen muß das Waſſer nicht heißer ſeyn, als daß man zur Noth einen Finger darin halten kann. Wenn es rein ausgeſchlachtet und ausgewaſchen iſt, ſo treſſirt man die Keulen breit aus einander, und ſticht einen hölzernen Speil queer durch das Schloß, daß ſolcher die Keulen aus einander halte, bindet die Beine einwärts, und die vordern Beine ſchiebt man in das Gelenke zuſammen, daß ſie unterwärts zu liegen kommen, und bindet ſie mit Bindfaden zuſammen, daß es eine natürliche Lage erhalte. Dann ſticht man es der Länge nach auf den Spieß, daß ſolcher durch den Hals geht und zum Rüſſel heraus kömmt, damit kein Loch dadurch verurſachet werde, und läßt es dann eine Stunde an mittelmäßigem Feuer braten. Statt daß man andre Fleiſcharten während des Bratens mit Butter begießt, nimmt man hier ein Stück abgeſchälten Speck, ſticht es auf einen Vogelſpieß feſt, und beſtreicht damit fleißig den Braten. Vor allen ſieht man dahin, daß das Feuer nicht ſo ſtark ſey, daß der Braten Blaſen bekommen könne, und daß es auch nicht zu ſchwach ſey, und der Braten etwa weich und blaß bleibe. Beydes iſt ihm nachtheilig, und macht ihn widrig. Er muß ſchön gelbbräunlich gebraten, und

die Schwarte knöſpricht oder glasartig ſeyn, ſo daß ſie bricht, wenn man ſie ſchneiden will. Wenn der Braten gahr iſt, zieht man Speil und Bindfaden heraus, und giebt ihn mit einigen Löffeln voll gut geſalzenen Jus zur Tafel. Man kann auch die Schüſſel mit gebratenen, oder auch nur in Waſſer abgekochten, Kartoffeln garniren.

Ich hoffe nun, angehende Hausmütter ſollen durch dieſen Unterricht in der Küche des Geſindes und des Mittelmannes die allererſten und nöthigſten Geſchäffte ihrer Hauswirthſchaft eben ſo richtig einſehen, als auch gut ausüben. Iſt noch eine und die andre Bereitungsart dieſer oder jener Speiſe nicht beſchrieben worden, ſo findet man doch in dieſer Schrift die gewöhnlichſten. Mit einigem Nachdenken und Vergleichen muß es der Hausmutter daher nicht ſchwer fallen, das Muſter einer zu bereitenden Speiſe, von der ſie irgends höret, oder ſolche irgendwo ißt, in dieſem Werke zu finden; um eine hier nicht beſchriebene Bereitungsart, einer ähnlichen hier beſchriebenen, nachzumachen: welches ſofort mit einem Exempel vorgeſtellet werden könnte, wenn man es nicht für überflüßig halten müßte.

Und da in vielen Häuſern des Mittelmannes zuweilen Paſteten, am öfterſten aber allerley Gebackenes und eingemachte Früchte gegeſſen werden: ſo ſoll, damit der Unterricht nicht unvollſtändig bleibe, auch hiervon in dem folgenden Bande das Nöthigſte beygebracht werden.

Verbeſſerungen:

S. 625. Z. 17. lies Schwemmklöße.
S. 652. Z. 19. lies Conſommé.

Regi=

Regiſter.

A.

Ausgeberin, Schließerin, was ſie für Eigenſchaften haben muß 345
Auſtern 747

B.

Bier und Branntwein 54 ff. wenn dem Geſinde zu geben, daſ. Unfug dabey, daſ. die Doſis davon 56
Braiſe, wie eine gute zu machen 650 ff.
Braten, 162 ff. Tauben, daſ. Hühner 164. Gänſe 165. Enten 166. Kälber, daſ. Hammel 168. Schweine 169. Sauerbraten 171. alle Braten wohlſchmeckend zu machen 468. Eigenſchaften eines guten 469. wie damit in der Küche umzugehen 470. Spießbraten werden den Ofenbraten vorgezogen, ebd. Ofenbraten, wie ſolcher zu machen 471. Braten unter dem Keſſel 472. Topfbraten, ebd. Roſtbraten, daſ.
Braten, guter, entſteht vom ſchnellen Braten 746. wie weit das Feuer davon ſeyn muß, ebd. das beſte Holz dazu, ebd. Braten unter einer keſſelartigen Kuppel 749
Braten, für den Tiſch des Mittelmannes 750 ff. **Tauben,** ebd. **Hühner,** ebd. **Kalekuten,** 751. **Enten** und **Gänſe** 752. **Rebhühner und Faſanen** 753. **Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen** 754. **Kälberbraten,** ebd. **Hammelbraten** 755. **Schweinebraten** 756. **Rindsbraten,** ebd. **Roſt-Beef** 757. **Haſen** 758. **Haſenklein** 761. **Schwarzwildprät** 762. **wilder Schweinskopf** 763. **Hirſch- und Rehwildprät** 766
Brod, ob und wenn es in beſtimmtem Gewichte dem Geſinde zu geben 32 ff. wenn es zu unterlaſſen 33 f. friſches, ſoll nicht oft zu Tiſche kommen 50. geſundes 200 ff.
Brühen 661. Zitronbrühe, ebd. Roſinenbrühe, ebd. Kalte Musbrühe, ebd.
Budding, 635 ff. Marksbudding 636. von Semmel, ebd. von Reis, ebd.
Butter und Salz beym Kochen 467 ff. wenn Butter an Gartengewächſe zu legen, daſ. fettes Fleiſch erfordert viel

Salz, daſ. Wildprät nur halb ſo viel, daſ. grüne Gartengewächſe gleich anfangs zu ſalzen, damit ihre Farbe nicht verſchieße, daſ.

C.

Carbonade, von Hammelfleiſch 695
Conſommé, oder Kraftbrühe, wie ſolche zu machen 652 ff.
Coulis, weißer 655

E.

Ertüffeln, in wie fern ſie verdächtig für die Geſundheit der Menſchen zu halten 207 ff. verurſachen tödtliche Verſtopfungen bey Kühen. 211
Eyer 147
Eyer, für den Tiſch des Mittelmannes 627 ff. geſottene, ebd. Sohleyer 628. ſaure, ebd. Rühreyer 629. Setzeyer 630. Eyer, fricaſſirte, ebd. mit Senf, ebd. verlorne Eyer mit Johannisbeerſaft 631. dergleichen mit brauner und gelber Robertſauce 631. Eyerkuchen, ebd. mit Räucherfleiſch, ebd. Aepfeleyerkuchen 633. Sardelleneyerkuchen 634. Mohrrübenkuchen, ebd. Leberkuchen, ebd. Schüſſeleſſen, ebd.
Eyerkuchen 144. vorſichtiges Braten des Specks oder Fettes dazu 146. verſchiedene Güte des Eyerkuchens, daſ.

F.

Filets de Boeuf a la Broche 709
Fiſche 152 ff. Speiſefiſche, was darunter zu verſtehen, daſ. Salzfiſche 154. mit Milchbrühe, ebd. mit Merrettich 157. mit grüner Brühe, daſ. mit Bollen oder Zwiebeln 158. ſaure, daſ. mit Paſtinaken, Rüben, Kohlrüben und Ertüffeln, daſ. Stock- und Klippfiſch 160. Hering, daſ. Stinz 161
Fiſche, für den Mittelmann, 711 ff. Hecht aus dem Salze, ebd. Tunken dazu 713. mit märkiſchen Rüben 714. mit Paſtinaken, ebd. mit Peterſilienwurzeln, ebd. mit grünen Erbſen 715. mit Senf 716. mit Merrettich, ebd. mit Peterſilienbrühe 717. mit einer ſauren Brühe, ebd. mit Heringsmilch 718. mit holländiſcher Sauce, ebd. Brathecht 719. mit Weintrauben 720. gebackener 721. geröſtet mit einer Kapernſauce, ebd. mit Agreſtbrühe 722. mit ſaurem Kohl, ebd. mit Butter- und Zwiebelbrühe 723. **Zander**, ein ganz gekochter 724. **Karpfen**, naturell 725. braun gekocht 726. **Bley, Braſſen** 728. **Kaulbars** 729. Stock-

bars 730. Wels, ebd. Raap, ebd. Aland, ebd. Forelle 731. Lachs, friſcher und geräucherter 732. Barbe 733. Stör 734. Schnepel 735. Häſeling, ebd. Kaulkopf, ebd. Moränen und Zärten, ebd. Neunaugen 736. Lampreten, ebd. Sprotten 737. Sardellen, ebd. Karauſchen und Giebeln 738. Schmerlen 739. Gründling 740. Güſter, Plötze, Rothauge, ebd. Aal, ebd. Quappe 741. Schley 742. Stinz, ebd. Hering 743. Schollen 744. Klippfiſch 745. Stockfiſch, ebd.

Fleiſch, Mortification deſſelben 457 ff. Tabelle darüber nach der Jahreszeit 458. muß nicht bis zum Faulwerden ausgedehnet werden 459. Haken, woran das zu mortificirende Fleiſch anzuhängen 460. Einwäſſern deſſelben 461 ff. Köche unterlaſſen ſolches aus guten Urſachen, daſ. im Winter gefrornes muß nicht im Waſſer aufthauen, daſ. das Dämpfen deſſelben 466 f. Eingraben deſſelben ſtatt des Mortificirens 648. Blanchiren 649. Jus von mancherley Fleiſch 650.

Fleiſchſpeiſen, für den Mittelmann 642 ff.

Fleiſchſpeiſen 121 ff. Tauben- und Hühnerfleiſch, daſ. Enten- und Gänſefleiſch 124. Hammelfleiſch 126. Kalbfleiſch 127. Kälbergekröſe, Geſchlinge, Kopf und Füße 128. Kalbfleiſch, geräuchert 129. Rindfleiſch, daſ. Schweinefleiſch 136. Speck, Schulterblatt, Kopf und Schinken 140. Lümmel 141. Schwarzſauer 142. Gelbſauer 143

G.

Gänſe und Enten 646 f. wie ſolche abzuthun, ebd. zu putzen 647. mit weißem oder Savoyerkohl 684. wie Enten hiemit zur Gaſtſpeiſe zu machen, ebd. Gänſeklein 685. Enten- und Gänſefleiſch mit Paſtinaken, Peterſilienwurzeln, märkiſchen Rüben, ebd. eingepökeltes, ebd. mit Kohlrabi und Rüben 686. mit Zwiebeln, ebd. mit Mayeran, ebd. Gänſeſauer 686

Geflügel, wildes 647 f. wie ſolches zu behandeln, ebd.

Gefüllſel, zum Kalekutenbraten 752

Geſinde, das beſte Principium, ſolches zu beſſern, iſt das Chriſtenthum 349. was die Hausmutter mittelſt der Speiſung dazu beytragen kann 352

Geſindekoſt, Anſchlag und Berechnung der jährlichen 319 ff. dergleichen nach dem hannöverſchen Hausvater 321. nach Eckharts Experimentalökonomie 323. nach der Hausmutter für gute Länder 330. Trankrechnung für männliches Geſinde 338. dergleichen für weibliches Geſinde 343

Geſindeſpeiſung, Form einer zuſammenhängenden 285 ff. für die Feſttage 286. Aerndtetage 290. dergleichen für Harker 294. dergleichen für Grasmäher 297. für Heumacher 301. eine Winterwoche im Januar 304. Frühjahrswoche im May 309. Sommerwoche im Brachmonat 312. Herbſtwoche im September 314

Geſindeſpeiſungsdeputat 345 ff. wenn ein ſolches gut ſeyn kann, daſ. wenn von der Hausmutter die Geſindeſpeiſung ſelbſt zu beſorgen oder zu verrichten 351

Gewürze, Eintheilung derſelben 57 ff. einheimiſche dienen zum hohen Geſchmack 58. Vorrath davon zu beſorgen, daſ. ausländiſches wird gemißbraucht 59

Glace, Bereitung derſelben 653 f.

H.

Hammelfleiſch 687 ff. mit weißem Kohl, ebd. mit allerley Wurzeln, ebd. mit Bollen 686. mit Mohrrüben 688. mit Brechbohnen, ebd. mit Ertüffeln, ebd. mit langem Kohl 690. Hammelkopf, gebratener, ebend. Hammelkeule a l'Eſtoufade, ebd. dergleichen als Paſtete a la Broche, ebd.

Hühner 645 ff. Abkehlen und Reinmachen derſelben, ebd. trocknes Abpflücken vorzuziehen, ebd. wie naß gepflückte für den folgenden Tag weiß zu erhalten 646. Hühner können größtentheils wie die Tauben gekocht werden 677. Potage 678. mit Hering geſpickte, ebd. Capilotade 679

K.

Kaffee, ob ſolcher dem Geſinde, des Morgens, ſtatt der Suppe, zu geben 45 ff. Bey dieſer kann länger und ſtärker gearbeitet werden 46. Patriotismus unterſagt die Einführung oder Gemeinmachung des Kaffees unterm Geſinde 47. viele Familien verarmen blos deshalb, daß ſie Kaffee trinken 48

Kalbfleiſch, kann meiſtens wie die Tauben gekocht werden 677. Geklopftes 679. in Butter gebratenes 680. mit Sardellenbrühe, ebd. in großen Scheiben, ebd. Kalbskeule im Topf 681. Kälbergekröſe, ebd. Geſchlinge 682. Leber, ebd. Kalbskopf, ebd. Kälberfüße, gebackene 684

Kalteſchalen, wenn ſie am meiſten gegeſſen werden 80. von Koſent, daſ. von Bier 81. von Pflaumen, daſ. von ſüßer Milch 82. von ſaurer Milch, daſ. von Buttermilch, daſ.

Kalteſchalen für den Tiſch des Mittelmannes 531 ff. Braunbierkalteſchale 531. Preußiſche Kalteſchale 532. von Weißbier 533. von Wein 534. Limonadenkalteſchale 536. Biſchofskalteſchale 537. von Honig 538. von Moſt 540. von Erdbeeren 541. von Himbeeren 542. von Heidelbeeren 544. von Milch, ebd. Schafmilch 545. kalte Milch mit geſchlagenem Sahneſchaum 545. Sagokalteſchale 546. Mandelmilch 547. Pfirſich- und Fliedermilch 548. Kirſch- und Johannisbeerkalteſchale 549. Eyerzitronade 551

Krebſe 746

Kuchen, einige gemeine können beym Brodbacken gebacken, und dem Geſinde ſtatt des friſchen Brodtes, aus ökonomiſchen und diätetiſchen Gründen, gegeben werden 51. wie und wenn ſie gegeben werden 52 f. verſchiedene Arten derſelben, daſ. die bisher üblichen ſollen weder abgebracht noch neue aufgebracht werden, ebd.

Kuchen 172 ff. von Brodteig, daſ. Bärme 173. Buttermilch 174. Oel 175. Speck 176. Pflaumen 177. Aepfel 178. Plinzen, daſ. Eiſerkuchen, 180. Mus, ebd. Stollen 181. Waizenkuchen, dünner und dicker, 182. Roſinen 183. Butter 184. Aufläufer, daſ. Verfahren beym Backen der Kuchen 185. Eyerplätze 186. Mohnfladen 188. Quarkfladen 189. Napf- oder Aſchkuchen 190

Küchenwiſſenſchaft, warum es vielen Töchtern daran fehlet 3 ff. der Schade davon 5 f. das Ideal zur Geſindeküchenwiſſenſchaft 6 ff.

L.

Lammfleiſch 687. Lammskopf, gebratener 691

Legiren, was darunter zu verſtehen 656. mit Blut, ebd. mit Eyerdottern, ebd. mit Butter, ebd.

Mehl-

M.

Mehl- und Eyerſpeiſen, für den Mittelmann 613 ff. Butterbrey 613. Zwiebelbrey 614. Gelber Eyerbrey, ebend. Brey mit Johannisbeerſaft 615. mit Kirſchſaft 616. mit Borsdorfer Aepfeln, ebd. mit Hahnbutten, ebd. mit Mohrrüben, ebd. Weinbrey 617. Mohnſtritzen, ebd. Eyerkäſe 618. Klöße, gemeine 619. mit gebacknen Birnen 621. Mehr als gemeine Klöße, ebd. große ſaure 622. Potagenklöße, ebd. Fleiſchklümpchen, Fricandellen 623. Semmelklößchen 624. dergl. in Brühſuppe, ebd. Schwemmklöße 625. Reißklöße 626. Gefüllſel, Farce 627. Mehlſpeiſe mit Aepfeln 637. Nudeln 638. Krankheiten aus Verſtopfungen von Mehlſpeiſen. 641

N.

Nudeln, für den Mittelmann 638 ff. einfache, ebd. zuſammengeſetzte, ebd. Fadennudeln, ebd. Kunſt bey Kochung aller Arten, ebd. f. wie ihr Mehl- oder Staubgeſchmack zu vertreiben 639. wie gutſchmeckende zu kochen 640. Nudeln in den Haushaltungen, ebd. f. Bandnudeln 641. Macaronen.

O.

Ordnung, in der Tageszeit zu eſſen 13 ff. Urſach des Gegentheils 14. Schaden davon für die Oeconomie, ebd. wie die Ordnung insbeſondere auszuüben 15. Beobachtung derſelben für den Herrſchaftstiſch. 382

P.

Preßkopf, von Rindfleiſch 708. von Schweinefleiſch. ebd.

R.

Regeln, diätetiſche 200 ff. geſundes Brod, daſ. Kohl- und Wurzelgewächſe 206. geſundes Fleiſch 211. Salzen des Fleiſches beym Kochen 218. Braten nicht zu verbrennen 220. ſaurer Eßig zum Sallat, daſ. Vertragſame Speiſen 221. Rückſicht auf kränkliches Geſinde bey der Speiſung 223. Metallenes Küchengeſchirr vor dem Gebrauch aufs neue zu ſcheuern 225. das in Keſſeln beym Kochen an den Seiten angelegte Gemüſe zu verwerfen 227. keine Speiſe in metallenem Gefäße aufzubewahren und darin wieder aufzuwärmen 228. den Eßig nicht in metallenen Töpfen anzuſtellen 229. das Gerinnen der Milch in glaſirten oder irdenen Töpfen. 230

Reinlichkeit, eine Haupteigenſchaft guter Hausmütter 9. ff. Ausbreitung derſelben unter den gemeinen Mann iſt gut fürs gemeine Weſen 10. befördert die Population, ebd. bey welchen Umſtänden ſolche mehr zu befördern 11 ff. in der Küche und bey Tiſche. 370
Rindfleiſch, für den Mittelmann 701 ff. mit Ertüffeln, ebd. mit Blumenkohl, ebd. geklopftes, ebd. Boeuf a la mode, 701, gedämpftes Rindfleiſch 703. geſchmortes 704. mit Eßig 705. Engliſches 706. mit einer Sauce 707. gepökeltes, ebd. geräuchertes, ebd. Rindsfüße, ebd. Rindfleiſchrolade. 708

S.

Sallate, 606 ff. Brunnkreſſe, ebd. Gartenkreſſe 607. Rapunzeln, ebd. Lactuke, ebd. Speckſallat 609. Endivien 610. Krautſallat 611. Gurkenſallat 612. Bohnenſallat. 613
Sieden und Kochen, beyder Unterſchied und Zeit 462 ff. wie lange jede Fleiſchart kochen muß 463. gelindes Sieden oder Kochen. 465 ff.
Spanferkel, wie es zum Braten vorzubereiten 769. wie das Braten geſchehen ſoll. ebd.
Speiſen, Veränderung derſelben 16 ff. die Nichtbeobachtung derſelben ſchadet, ebd. neue einzuführen, 18. alte, für gewiſſe Tage nicht ohne Noth abzuſchaffen 20. bereitſame ſollen nie im Hauſe fehlen, daſ. nicht gern gegeſſene 22. Murren des Geſindes darüber 23. was dabey zu thun 24 ff. das Geſinde ſoll keine Speiſen vorſchreiben 26. in Portionen zu theilende, und warum? 27 ff. wie groß oder ſtark ſolche zu machen 28 f. übrig bleibende Speiſen muß das Geſinde nicht eigenmächtig an Fremde vergeben 36 f. wie die Veränderung der Speiſen für den Herrſchaftstiſch auszuüben 385. Eintheilung derſelben in gemeine und Gaſtſpeiſen 388. haben nicht zu aller Zeit ihre innere Güte, was daher hiebey zu thun 402. bey den Gartengewächſen, daſ. Rindvieh 407. Schafvieh 413. Schweinevieh 417. Rothwildprät 419. Schwarzwildprät 422. Haſen 423. Kaninichen 424. zahmes Geflügel 425. wildes Geflügel 433. Fiſche. 442
Speiſungsarten, Fragen über die verſchiedenen 234. ff. Morgenſpeiſen, daſ. dergl. an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen, daſ. Mittagsſpeiſen an Werkeltagen 237. dergl. an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen 240. Abendſpeiſen an Werkeltagen, 246. dergl. an Sonn- Feſt- und Aerndtetagen. 247

Saucen

Saucen, 589 ff. aufgezogene Butter zum Spargel 589. Holländiſche Sauce, ebd. Weinſauce 590. Robertſauce, braune und gelbe 631. zu Hammelbraten 657. Gurkenſauce, ebd. Champignonsſauce, 658. Kapernſauce, ebd. Schalottenſauce 659. Sardellenſauce, ebd. Auſtern- und Muſchelnſauce. 661

Suppen, dünne den dicken vorzuziehen 49. Eintheilung derſelben, 61. von Waſſer 62. Kuchen 63. Koſent, daſ. Bier 64. Mehl 65. Buttermilch 66. Mohn, daſ. Hirſe 68. Erbſen, daſ. Heide-Gerſten- und Habergrütze, 69. Graupen 70. Bohnen 71. Wurſt, daſ Pflaumen 73. Ertüffeln 74. Kürbis, daſ. Trockne Pflaumen 75. Hollundermus, daſ. Oſterſuppe 76. Rindfleiſchſuppe, daſ. Nudelnſuppe 77. Suppenbrocken 78. Vortheile in Anſehung des Kochens. 79

Suppen, für den Tiſch des Mittelmannes, 474 ff. Waſſer- und Brodſuppe 475. Armen- oder Bettelmannsſuppe 477. Semmelſuppe 478. Bierſuppe 479. Weißbierſuppe 480. dergl. mit geriebenem Brode oder Semmel 481. von Ertüffelmehl, daſ. Bergſuppe, daſ. Oſterſuppe 482 Kümmelmelſuppe, 483. Mehlſuppe 484. Klümperſuppe, daſ. gehackte Mehlſuppe 485. Peterſilienſuppe 486 Körbel- und Sauerampferſuppe 487. Kräuterſuppe mit verlohrnen Eyern, daſ. Erbsſuppe 488. Bohnenſuppe 490. Habergrützſuppe 491. Heidegrützſuppe 494. Graupen- und Griesſuppe daſ. Hirſeſuppe 496. von Pflaumen 497. Kirſchen 498. Heidelbeeren 500. Reis 501. Schwaden, daſ. Milch 503. Buttermilch 505. Kloſterſuppe 506. Suppe Panade 507. von Wein 508. Zimmt 509. Wein und Perlgraupen 510. Weinſchaumſuppe 511. von Hahnbutten 513. Weinſuppe mit einem Berg, 514. Suppe von Reis und Wein 515. Zitronen 516. gefüllten Zwiebeln 525. Zwiebelſuppe mit verlohrnen Eyern 526. mit Nudeln 527. von Gerſte. daſ. Milchſuppe mit einem Rande von Eyerweiß 528. Krebsſuppe. 529

T.

Tauben, das Abkehlen derſelben 642. Ausnehmen 643. Zäumen 644. Füllen, ebd. Potage 661. mit Reisſuppe 663. mit Suppe von grünen Erbſen 664. mit Kräuterſuppe, ebd. mit Speck und Mayeran, ebd. mit Zitronbrühe 665. mit Kapern 666. mit Wein und Korinthen, mit Sardellen, 667. mit einer braunen Sauce, ebd. mit Kirſchenſauce 668. in ihrem

ihrem Blute 669. mit Stachelbeeren ebd. mit grünen Erbſen, ebd. mit Paſtinaken 670. mit Blumenkohl, ebd. Fricaſſee 671. mit jungem Hopfen, ebd. mit Borsdorfer Aepfeln 672. braune Taubencompote, ebd. Ragout mit Champignons 673. dergl. gemeiner, ebd. Hoher Taubenragout 674. Tauben auf dem Roſte, ebd. dergl. im hohen Gout, 675. eingebackne Tauben, ebd. mit einem Guſſe (ein Zachäus.) 676

Tiſchgebeth, ſoll als eine gute Hauszucht beybehalten werden. 39 ff.

Tiſchgeſellſchaft, die ganze, ſoll beyſammen ſeyn 34. jede Perſon derſelben muß ihren beſtändigen Sitz oder Stelle unverändert haben und behalten. 44

Tiſchſyſtem, feſtzuſtellendes und ſodann immer zu beobachtendes 365 ff. was dazu gehöret, daſ. allzuſtrenge darf man ſich daran nicht binden 368. Unordnung aus dem Mangel deſſelben, ebd.

Tiſchzucht, wie ſolche von der H. M. zu erhalten. 37 ff.

V.

Veſperbrod 31. wo und wie es von der H. M. ſelbſt zu ſchneiden, daſ.

Vorkoſten oder **Gemüſe** 83 ff. Klöße, daſ. Mehlbrey, 85. Mohnbrey, daſ. Erbſen 86. Bohnen 90. Hirſe, daſ. Heidegrütze 92. Linſen 93. Graupen, daſ. Nudeln 94. Mohnſtritzen 95. grüner Kohl, Braunkohl 97. Grünkraut 99. weißer Kohl 100. Krautſallat 101. Sauerkohl, daſ. Mohrrüben 102. Paſtinaken 105. weiße Rüben 107. Kohlrüben und Kohlrabi 109. Ertüffeln, daſ. grüne Bohnen 111. grüne Erbſen in Schalen 112. Kürbiß 113. Gurken, daſ. Obſt, gebacknes oder trocknes 115. Birnen, grüne 116. Pflaumen, gebackene 117. Sallat, daſ. Krautſallat 118. rothe Rüben 119. Haushaltungsnudeln, gemeine. 120

Vorkoſten oder **Gemüſe**, für den Mittelmann, 552. ff. Erbſen 553. Linſen 556. Bohnen, weiße getrocknete 558. Ertüffeln, Kartoffeln 559. Heide- oder Buchwaizengrütze 561. Hirſe 562. Reis, ebd. Schwaden 563. grüne Erbſen, ebd. Mohrrüben, 564. grüne Erbſen und Mohrrüben 565 Mohrrüben und Saubohnen 567. grüne Schnittbohnen, ebd. ſauer gekochte, 569. eingemachte Schnittbohnen, ebd. grüne Brechbohnen 570. Paſtinaken 571. Spinat, ebd. grüner Kohl 573. weißer Kohl 576. Milchkohl

kohl 577. Eßigkohl, ebd. Speckkohl 578. gefüllter weißer Kohl, ebd. Gartenhühner 579. Savoyerkohl 580. Blumenkohl ebd. Sauerkraut, eingemachter Kohl 581. Erdäpfel 584. märkiſche Rüben, ebd. Kohlrabi 586. welke Rüben, ebd. Spargel 588. Artiſchocken 590. Birnen, grüne 591. geſchmorte 593. Apfelmus 594. Borsdorfer Aepfel 595. Pflaumen, grüne, 598. Stachelbeeren 599. Prunellen und gebackene gemeine Pflaumen 601. gebackene Kirſchen 602. Hahnbutten 603. gebackenes Obſt 604. gebackne Quitten, Aprikoſen und Pfirſchen. 605

W.

Waſſer, Unterſchied des kalten und heißen zum Ankochen der Speiſen. 464

Wildpråt, wie das kleine Fleiſch davon zu kochen 710. Ragouts davon, ebd. für ſolches ſind Hammelzimmer und Hammelkeulen ein Surrogat 768. das Einlegen des Wildpråts in Eßig widerrathen, ebd. wie viel Zeit die verſchiedenen Arten zum Braten erfordern. 769

Wurſt 147. Leberwurſt, daſ. Blut- oder Rothwurſt 149. Knack- oder Bratwurſt 151

Z.

Zeit- und Dauerſpeiſen 249 ff. der Mangel an letztern macht Kummer, daſ. rechter Gebrauch der Zeitſpeiſen, 250. klügliche Einrichtung in Anſehung beyder an einem Muſter gezeiget 251. Wahl der Zeit- und Dauerſpeiſen nach den vier Jahreszeiten 259. im Winter, daſ. im Frühling 265. im Sommer 268. im Herbſt 274

Zubrod, 192. was darunter zu verſtehen, daſ. Butter 193. Ideal zum Zubrodgeben 194. Gänſeſchmalz 195. Schweineſchmalz, daſ. Pflaumenmus 196. Fliedermus 197. Apfelmus, daſ. Rührfladen, daſ. Leinöl 198. Käſe. 199

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Germershausen, Christian Friedrich, 1725-1810

Die Geschäfte der Hausmutter in der Gesinde- und Herrschaftsküche

Bd.: 1

Leipzig (1791)

Oecon. 703-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295455-1
VD18 90382501